



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ UN HELVASI TOPLARI

Selda Katiođlu

1 su bardađı un  
50 gram margarin  
½ çay bardağından az sıvı yağ  
1 su bardağı şeker  
2 su bardağı sıcak su  
Üzerini süslemek için:  
Ceviz

Margarin ve sıvı yağı tencereye koyup eritelim. Eriyen yağın içine unu koyalım. Ocağımızı kısalım, helvamızı kısık ateşte iyice kavuralım. Bir kenarda sıcak su ve şekerini karıştırarak eritelim. Kavrulmuş unun üzerine şekerli suyumuzu karıştırarak dökelim. Çok hızlı karıştıralım, kavrulmuş unumuz topaklanmasın. Suyunu çekene kadar karıştırıp ocağımızı kapatalım. 5 dakika dinlendirelim. Dinlenen un helvasını dondurma kaşığı ile alıp tabaklara dizelim. Üzerini cevizle süsleyip servis yapalım.

