



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## DONDURMA HELVASI (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

1 kg un  
4 su bardağı şeker  
Yarım paket margarin yağ  
4 su bardağı su  
1 su bardağı dövülmüG ceviz

Un tepsiye konularak fırında kavrulur.

Toz şeker, su ile ocakta kaynatılır. gerbet kıvama gelince ocaktan indirilir.

Üzerine bir çay bardağı soğuk su ilave edilir.

Margarin, şerbetin içerisine atılarak eriyene kadar karıştırılır.

Üzerine ceviz ve kavrulmuş un azar azar konularak tahta kaşık ile karıştırılır.

Soğumadan tepsiye dökülür ve üzeri kaşıkla bastırılarak düzleştirilir. Tepside donunca baklava dilimi şeklinde kesilerek servis yapılır.