



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FINDIKLI HELVA

250gr tereyağı
1,5 su bardağı iri çekilmiş fındık
3 su bardağı un
1 su bardağı pudra şekeri

Fındıklı helva yapmak için öncelikle 1,5 su bardağı fındığı iri kalacak şekilde rondadan geçirin. 250 gr tereyağını eritin ve içine rondadan çekmiş olduğunuz fındıkları ilave edip kısık ateşte kavurmaya başlayın. 2-3 dakika fındıkları kavurduktan sonra 3 su bardağı unu ekleyip yine kısık ateşte ortalama 25-30 dakika kadar kavurmaya devam edin. Unun rengi pembeleşmeye başlayınca içine 1 su bardağı pudra şekerini ekleyerek güzel karıştırın ve helvanızın altını kapatın. Hafifçe soğuduktan sonra elinizle yuvarlak şekil verip ince ince çekilmiş olan fındıklarla bulayarak servis edebilirsiniz.

