



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOZ HELVASI

Evvelâ, şeker ağda halinde iken, içine bir miktar çöven karıştırılıp iç cevizle yoğurularak kalıba dökülür, kare kare kesiliri soğuyunca koz helvası olur.

© lezzetler.com tarif no:57351 • adı:KOZ HELVASI • gönderen:müdür • indirme tarihi:01.04.2025 - 11:36