



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜRT HELVASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 su bardağı dövülmüş ceviz
2 su bardağı kepekli un (yerli değirmen unu)
125 gr kadar (4-5 yemek kaşığı) tuzsuz tereyağı
1 su bardağı şeker veya dut pekmezi (arzuya göre bu ölçü değişebilir.)

Yağı tavada eritin. İçine un ilave edin.

Karıştırarak koyu pembe renge gelene kadar kavrun. Kavurmanın sonuna doğru üzerine 1 su bardağı ceviz ilave edin.

Biraz daha kavrduktan sonra 2-3 bardak su ilave edin. İki su bardağı suda eritilmiş şekeri koyarak ateş üzerinde karıştırarak pişirin.

Eğer pekmez koyulacaksa bir su bardağı suyla sulandırarak ilave edin. Pişince ateşten alın. Soğuyunca elde tekerlek şekli verin. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayırarak şekil verin.

