



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEBLEBİ HELVASI (ÇORUM)

1 su bardağı leblebi tozu
1 su bardağı toz şeker
50 gram tereyağı, 50 gram sıvıyağ
1.5 su bardağı sıcak süt
İsteğe göre süslemek için badem veya fıstık

Leblebi helvası tarifi için önce tereyağını ve sıvıyağı tavaya koyun. Eriyince leblebi tozunu ekleyin ve kavurun. Üzerine şeker ve sütü ekleyin karıştırın. Karıştırma kısmını ihmal etmeyin. Toparlandıktan sonra 4 dakika kadar karıştırarak pişirmeye devam edin. Kokusu çıkınca ve ılınca kalıplara alıp şekil verebilirsiniz. Leblebi helvası hazır.

