



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEBLEBİ HELVASI

1 su bardağı tepelme leblebi tozu (yaklaşık 1 su bardağı leblebiyi robotta çekerek bunu elde edebilirsiniz)
100 gram tereyağı (dilerseniz yarı yarıya sıvı yağla birlikte kullanabilirsiniz)
1 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı süt
Üzerine:
Toz tarçın

Bu helvayı hazırlamak için, önce tereyağını derin bir tavanın içinde eritin. Tavanın dibi yapışmayan teflon gibi malzemeden olsun. Çünkü leblebi tozunu kavururken dibine yapışmasın.

Eriyen yağın içine leblebi tozunu ilave edin ve ağır ateşte kavurmaya başlayın. Leblebi tozu hafif kavrulduktan sonra, bunun üzerine toz şekeri ve sütü ilave edin. Bu arada malzemeleri hızlı bir şekilde karıştırın. Bunların topaklanmasına izin vermeyin.

Malzemenin hepsi toparlandıktan sonra, helvanın 3-4 dakika kadar pişmesini sağlayın. Daha sonra ocağın altını kapatın.

Leblebi helvası ılınca, bunu kalıpla ya da elinizle sıkarak şekillendirin.

Arzu edenler leblebi ununu kavururken içine ceviz, badem, dolmalık fıstık gibi malzemeler ilave ederek, helvayı zenginleştirebilir.

Helvayı şekillendirirken, elinizi yakmayacak kadar ılınmasını bekleyin. Bunu elinizle bastırarak, dilediğiniz kalıpla şekil verebilirsiniz. Daha sonra servis tabaklarına alarak, üzerlerine biraz toz tarçın gezdirerek, konuklarınıza leblebi helvasını ikram edebilirsiniz.

