



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEBLEBİ HELVASI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

250 g tereyağı veya sadeyağ

250 g sarı leblebi unu

300 g toz şeker

500 g su

Servis için:

Nane yaprağı

Dondurma

Helva için geniş bir tencerede yağı eritin. Leblebi ununu esmerleşinceye kadar kısık ateşte kavurun. Şeker ve suyu ayrı bir tencereye alın ve şeker eriyene kadar ısıtın. Her ikisi de sıcakken kavru lan malzemenin içerisine dökün ve sürekli karıştırın.

Altını kapayın ve 15 dakika dinlenmeye bırakın.

Dondurma ve nane yapraklarıyla birlikte servis edin.

