



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEBLEBİLİ KENEVİR HELVASI

500 gram kenevir
4 su bardağı pekmez
100 gram ceviz içi
50 gram leblebi
1 yemek kaşığı margarin

Kenevir ayıklanarak teflon bir tavaya konularak (yağsız) yakmadan çıtır çıtır olana kadar kavrulur.

Ayrı bir tencereye pekmez konularak kuvvetli ateşte kaynatılır.

Pekmez kaynayınca, kavrulmuş olan kenevirler pekmeze ilave edilerek koyulaşmaya kadar yaklaşık 5-10 dakika daha pişirilir. Yağ ilave edilir.(Pekmezi uzun süre kaynatırsak tadı acılaşabilir o yüzden dikkat etmemiz gerekiyor)

Leblebiler havanda dövülerek (veya rondoda) toz haline getirilir ve 24-26 cm çapındaki bir kabın dibine iyice serpilir.

Koyulaşan kenevirli pekmez leblebilerin üzerine dökülür.

Üzeri cevizlerle süslenip soğutulur. İstedğimiz gibi dilimleyerek servis edelim.

