



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEK HELVASI

100 gr yeşil mercimek  
1 su bardağı su  
2 su bardağı şeker  
50 gr tereyağı  
3 çorba kaşığı un  
2 çorba kaşığı kakao  
1 paket şekerli vanilin  
Üzerine süslemek için:  
Fındık, ceviz vb.

Mercimeği 1-2 su bardağı su ile haşlayalım ve iyice pişmesini ve yumuşamasını sağlayalım.

Pişen mercimek suyunu tamamen çekti ise 1 su bardağı sıcak su ekleyelim ve 2 su bardağı şeker de ilave ederek şeker eriyinceye dek bir iki taşım kaynatalım.

Bu arada başka bir kaptayla unu kavuralım, un pembeleşince bu karışımı kaynamakta olan şekerli mercimeğe ekleyip hızlıca karıştıralım ve tüm karışımı el blenderından geçirelim ve püre haline getirelim.

Kakaoyu ve vanilyayı da ekleyip karıştırdıktan sonra yoğunlaşan helvamızın altını kapatıp küçük kaselere koyalım.

Üzerini fındık ve ceviz parçalarıyla süsleyerek, sıcak, ılık ya da soğuk olarak servis yapalım.

