



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MERCİMEK HELVASI

### MALZEMESİ:

- 1/2 su bardağı yeşil iç mercimek (90 gr.)
- 1 su bardağı su (210 gr.)
- 2/5 su bardağı şeker (70 gr.)
- 5 çorba kaşığı katıyağ (50 gr.)
- 3 çorba kaşığı un (18 gr.)
- 2 çorba kaşığı kakao (7.5 gr.)
- 1/2 tatlı kaşığı vanilya (1 gr.)

Mercimeği ayıklayıp yıkayın. Bir su bardağı su içinde yarım saat kısık ateşte pişirin. Mercimekler yumuşayınca şekerini ilave edip karıştırın. Bir iki taşım kaynattıktan sonra elektrikli meyve karıştırıcı-sıyla püre haline getirin. Öte yandan ayrı bir kaptan unu yağ ile karıştırıp, hafif ateşte pembeleşinceye kadar kavurun. Hazırladığınız ezilmiş mercimeği yaptığınız yağ un karışımına ilave edin. Kakaoyu ekleyip 1-2 dakika daha karıştırarak hafif ateşte pişirin. Son olarak vanilyayı ekleyin. Ufak kaselere taksim edip soğuk olarak ikram ediniz.

---