



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ HELVA

Refika Birgöl

3 çorba kaşığı (tepeleme) Un
2 çorba kaşığı Tereyağ
2 çay bardağı Pekmez
1 çay bardağı Su
1 avuç Soyulmuş Çiğ Badem

3 tepeleme çorba kaşığı unu bir tavada hafif sarılaşana kadar kavurun. 2 çorba kaşığı tereyağını ayrı bir sos tenceresinde eritin. Üzerine, 2 çay bardağı pekmez ve 1 çay bardağı suyu ilave edin. Bu karışımı kavurduğunuz una azar azar ekleyip, sürekli karıştırarak kısık ateşte helva kıvamına gelene kadar kavurmaya devam edin. Valso da bademleri çekerek, süslemek ve kıtır katmak için servis yaparken kullanabilirsiniz.

