



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PEKMEZLİ HELVA

1 paketten biraz az margarin  
1 orba kaşığı dolmalık fıstık  
2 su bardaęı un  
2.5 su bardaęı pekmez  
1 su bardaęı toz řeker  
1/2 su bardaęı su  
2 orba kaşığı tahin

Margarini eritin, fıstıkları kavurup unu ekleyin. 15-20 dakika tahta kaşııkla karıştırarak helvayı kavurun. Ayrı bir kaptaki pekmez, toz şeker ve suyu karıştırın. Pembeleşmeye başlayan una ilave edip karıştırın. Helva suyunu çekmeye başlayınca tahini katıp beş dakika daha kavurun. Kaşııkla şekillendirerek tabağa alın.