



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ HELVA

3 su bardağı un
4 orba kaşığı tereyağı
1 ay bardağı pekmez
1 ay bardağı ceviz
1, su bardağı su
1 su bardağı şeker

Büyük bir tavanın içinde unu ve yağı yaklaşık 10 dakika kadar kavurun. Daha sonra üzerine şekerini ve suyunu ekleyip kavurmaya devam edin. Şeker eriyince ve hevla kaşığın etrafında toparlanmaya başlayınca 5 dakika daha kavurup ocaktan alın. Üzerine ceviz ve pekmezi döküp kaşıkla şekillendirin. Servis tabaklarına isterseniz tek tek kaşıkla isterseniz de bütün olarak yerleştirip sunum yapın.