



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ HELVA

150 Gr Sana Klasik Kase
5 Su Bardağı un
2 Yemek Kaşığı hindistan cevizi
2 Su Bardağı süt
1 Kahve Fincanı sıvıyağ
200 gr ceviz
1 Su Bardağı pekmez
1 Su Bardağı toz şeker

Bir tavada sana klasik kase margarin ve sıvıyağ katılır sana klasik kase margarin eriyince üzerine unu ilave edilerek bir süre kavrulur sonra cevizlerin bir kısmı ilave edilir.Un kavrulurken diğer taraftan süt ve toz şeker bir tencereye alınarak kaynatılır.un iyice karulunca ilk olarak pekmez sonra kaynar süt ve toz şeker karışımı ilave edilir ve karıştırılarak pişirilir.Servis tabağına alınır,üzerine kalan ceviz ve hindistan cevizleri serpilir ve servis yapılır