



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ HELVA

2 su bardağı un
4 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı pekmez
1 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 çay bardağı ceviz içi

Tencerede tereyağını eritin. Unu koyup kavurmaya başlayın. Diğer taraftan şekeri, pekmezi ve suyu ayrı bir yerde 5 dakika kadar kaynatın ve ocaktan alıp soğutun. Kavrulan unun rengi altın sarısına dönünce ve etrafa güzel bir koku yayınca altını kapatın. Hazırladığınız pekmezli şerbeti ilave edip karıştırın ve kapağı kapalı olarak 10 dakika dinlendirin. Servis yapacağınız kabın içine koyup kaşığın tersiyle şekil verin. Cevizlerle süsleyip servis yapın.