



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ MISIR HELVASI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

1 kg fırınlanmış mısır unu

Yarım kilo dut pekmezi

100 gr fındık

200 gr zeytinyağı

1 adet margarin ya da 100 gr tereyağı

50 gr şeker

Yağ kızdırılır, kızgın yağın üzerine fırınlanmış mısır unu koyulur ve kavrulana kadar karıştırılır. Pekmez suyla şerbet haline getirilir ve kıvama gelen una ilave edilir, tekrar kavrulur. Hamur haline geldikten sonra şeker ve çekilmiş fındık eklenir. Hazırlanan malzeme soğuduktan sonra top haline veya isteğe göre şekil verilerek servis edilir.

