



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ NİŞE HELVASI (GAZİANTEP)

1 su bardağı Antep pekmezi
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı tereyağı veya sıvıyağ
3.5 çorba kaşığı buğday nişastası (nişe)
Yarım su bardağı antepfıstığı ya da iri kıyılmış ceviz

1. Tencerede yarım su bardağı su ve pekmezi karıştırın. Yağı ilave edip yağ ve pekmez iyice eriyinceye kadar karıştırın.
2. Yarım su bardağı suda nişastayı ezin. Boza kıvamındaki karışımı pekmezli suya azar azar akıtarak karıştırın. İyice koyulaşıp tane tane olunca tencereyi ocaktan alıp soğumaya bırakın.
3. Servis tabağına alıp antepfıstığı ile süsleyin. Servis yapın.