



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ TOPAK HELVA

1 su bardağı un
1 su bardağı tam buğday unu
Yarım çay bardağı susam
Yarım su bardağı kıyılmış ceviz
1.5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağından bir parmak eksik pekmez

Tereyağı ve zeytinyağı tavaya alınır, eritilir. Unlar, susam ve ceviz içi tavaya alınır. Kısık ateşte karıştırarak 15 dakika kadar susamlar renk alıp pembeleşene kadar kavrulur. Soğuması için bekletilir. Ilındığı zaman pekmez ilave edilerek elle karıştırılır. Pekmezi birden eklemeyin, kıvamı cıvık olabilir. Hazırladığımız helva hamurundan ufak toplar yuvarlanıp servis tabağına dizilir. Servis yaparken kağıt kalıplardan kullanabilirsiniz, sunumu çok şık duruyor.

