



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ UN HELVASI

200 gr tereyağı
4 su bardağı un
1 kahve fincanı ince çekilmiş ceviz içi
1 su bardağı pekmez
1 tatlı kaşığı tarçın
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
Üzeri için:
100 gr ceviz içi

Elenmiş unu, tarçını ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i bir kaptan harmanlayın.

Tencerede tereyağını eritin. Ateşi kısın. Unu ekleyin, tahta bir kaşık yardımıyla sürekli karıştırarak yaklaşık 25 dakika, pembeleşinceye kadar kavurun.

Un pembeleşince ocaktan alın. İnce çekilmiş ceviz içini ilave edin. Birkaç kez çevirdikten sonra pekmezi yavaş yavaş ilave edin. Helvanın tadını kontrol edin, gerekirse birkaç kaşık daha pekmez ekleyip tatlandırabilirsiniz.

Helvayı ocaktan alın. Dondurma kaşığı yardımı ile top şeklinde alıp servis tabaklarına aktarın. Üzerlerine ceviz içi yerleştirip ister ılık ister soğuk olarak servis yapın.

