



## PEKMEZLİ UN HELVASI

[www.sefabdullahusta.com](http://www.sefabdullahusta.com)

100 gram ceviz  
1 su bardağı pekmez  
2 su bardağı su  
200 gram tereyağı (veya margarin )  
2 su bardağı toz şeker  
3 su bardağı un

İlk öncelikle tencereye yağı alıp eritin. Unu ekleyerek, ağır ateşte ve sürekli tahta bir kaşıkla karıştırarak hafifçe esmerleşene kadar kavurun. Daha sonra kaynar haldeki suyu ve pekmezi ekleyerek karıştırmaya ara vermeden helvanın pekmezi ve suyu çekmesini sağlayın. Şekerini ve cevizleri ekleyip bir kez karıştırdıktan sonra helvayı ateşten alıp 15-20 dakika kadar demlendirin. Helvaya kaşıkla şekiller vererek servis yapın. (Sıcak servis yapmaya dikkat ediniz).

