



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ UN HELVA

2 su bardağı un
200 gram tereyağı
1 su bardağı pekmez
4 çorba kaşığı şeker
3 su bardağı su
1 çay bardağı ceviz

Tencerede unu ve tereyağını 15 dakika kadar kavurun. Unun kokusu çıkıncaya kadar, rengi dönünceye kadar kavurun. Daha sonra üzerine şekeri ekleyip karıştırmaya devam edin. Başka bir yerde pekmezi ve suyu karıştırın. Kavrulmuş unun üzerine döküp karıştırın. Sürekli karıştırıp kaşığa yapışınca kadar pişirin. Daha sonra kaşıkla şekil verip servis tabağına aktarın. Cevizlerle süsleyin ve üzerine biraz pekmez döküp servis edin.
