



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ UN HELVASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Avuç çiğ soyulmuş badem
2 Çorba Kaşığı sana klasik
3 Çorba Kaşığı un
2 Çay Bardağı pekmez
1 Çay Bardağı su

3 tepeleme çorba kaşığı unu bir tavada hafif sarılaşana kadar kavurun. 2 çorba kaşığı sanayağını ayrı bir sos tenceresinde eritin. Üzerine, 2 çay bardağı pekmez ve 1 çay bardağı suyu ilave edin. Bu karışımı kavurduğunuz una azar azar ekleyip, sürekli karıştırarak kısık ateşte helva kıvamına gelene kadar kavurmaya devam edin. Bademleri havanda ezerek, süslemek için servis yaparken kullanabilirsiniz.