



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ UN HELVASI

200 gram tereyağı
200 gram un
1 su bardağı pekmez
1 ay bardağı şeker
1 ay bardağı ceviz
1 su bardağı süt

Tereyağını tavada eritip üzerine unu ekleyip kavurmaya devam edin. Yaklaşık 20 dakika kadar kavurup. Üzerine pekmez ve sütü döküp karıştırın. Karıştırıp koyulaşınca ocaktan alıp kek kalıplarına boşaltıp kalıba ters çevirip servis tabağına yerleştirin. Üzerine cevizlerle süsleyip servis yapın. Pekmez istemeyen sadece şekerle hazırlayabilir. Ya da sadece pekmezle yapıp hiç şeker koymayabilirisiniz.