



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

POM POM HELVASI

- 1 kahve fincanı ayçiçek yağı
- 1 kase un
- 1 çay bardağı pekmez
- 1 çay bardağı su
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz

Yağ tencereye konur, ısınca un eklenir ve unun kokusu çıkıp rengi dönene kadar kavrulur. Soğuması için ateşten alınır. Bu arada pekmez ve su karıştırılır. Ceviz eklenir, biraz daha soğuduktan sonra sulu pekmez eklenir. Ateş kısık ateşte yakılır. Sıvı malzemeyi çekene kadar pişirilir. İliyinca avuç içinde sıkılarak şekillendirilir.
