



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKER HELVASI (BİTLİS)

250 gr tereyağı
2 su bardağı un
1 su bardağı süt
2 su bardağı tozşeker
1 su bardağı çekilmiş cevizçi
4-5 ceviz içi

1. Tereyağını eritin. Unu ekleyip tahta kaşıkla sürekli karıştırarak orta ateşte kavurun. Pembeleşmeye başlayınca çekilmiş cevizçini ilave edip 15-20 dakika daha kavurun. Tozşeker ve sütü ekleyin. 5 dakika daha sürekli karıştırarak kavurup ateşten alın.

2. Pişen helvayı düz bir servis tabağına veya tepsiye bastırarak yayıp soğumaya bırakın. Dilediğiniz şekilde dilimleyip her dilimin ortasına yarım cevizçi yerleştirin. Tabağın çevresini çekilmiş ceviz serperek süsleyip soğuk veya ılık olarak servis yapın.