



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TETER HELVASI (MUŞ)

5 dilim esmer köy ekmeđi

2 su bardađı pekmez

1 su bardağı sıcak su

2 yemek kaşığı tereyağı

Servisi için:

1/2 su bardağı ince çekilmiş fındık içi

3 yemek kaşığı kaymak

5 dilim esmer köy ekmeğini, büyüklüklerine göre üç ya da dört eşit parçaya bölün ve ısıya dayanıklı bir fırın kabına dizin. 2 su bardağı pekmezi, 1 su bardağı sıcak suyu ve 2 yemek kaşığı tereyağını sırasıyla geniş tabanlı bir tencereye aktarın. Tereyağı eriyene kadar orta ateşte kaynatın. Kaynattığınız pekmezi, fırın kabına yerleştirdiğimiz ekmeğ dilimlerinin üzerine gezdirin. Servis etmeden önce 1/2 su bardağı ince çekilmiş fındık içini serpiştirin. Servis tabağına aldığınız ekmeğ dilimlerini kaymakla süsleyerek bekletmeden servis edin.

