



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNE HELVASI (ELAZIĞ)

TKDK Elazığ İl Kordinatörlüğü

3 su bardağı un
500 gr vişne püresi
3 su bardağı tozşeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
250 gr tereyağı
Süslemek için:
Vişne taneleri

Tereyağını tencerede eritip elenmiş unu ekleyin. Rengi değişene kadar sürekli karıştırarak kavurun. Vişne püresini ekleyip 10 dakika pişirin.

Şekeri ilave edin. Kaşıkla birkaç kez karıştırıp su ve sütü ekleyin. Ateşi iyice kısıp tencerenin kapağını kapatın. 15 dakika bu şekilde pişirin.

Tencereyi ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Helva harcından cevizden biraz daha büyükçe parçalar koparıp silindir şekli verin.