



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KURU HELVA



1 Kase un
3/4 Kase toz şeker
Yarım kase eritilmiş margarin
1 Çay bardağı ceviz
1 Çorba kaşığı tarçın

- # Un, helva yapma tenceresine konur, orta ateşli ocakta, yağ koymadan pembeleşene kadar kavrulur.
- # Üzerine yağ konur, eze eze yedirilir.
- # Un yağı emdikten sonra, toz şeker eklenir, şeker karıştırılır, ancak eritmeden ktır ktır kalır.
- # En son iri dövülmüş ceviz katılır, karıştırılır, ocaktan alınır.
- # Kayık bir tabağa alınır, kaşığın arka tarafıyla bastırarak yerleştirilir, tarçın serpilir.
- # Çayın yanında servis yapılır.

Not: Bu helva diğer helvalardan farklı olarak dinlendirilmeden servis yapılır.