

Karahavuc Helvasi

Malzemeler

- 2 kase un
- 1 kase rondodan gecmis leblebi unu yani ezilmis leblebi
- 1 kase uzum pekmezi
- yarim kase su
- 1 yemek kasigi aycicek yagi
- 1 kase iri dogranmis ceviz ici

Yapilisi

- Unu teflon tavada yakmadan orta kisik ates arasi kavuralim
- Un koyu pembe renk alinca ocaktan alip yogurma kabina alalim.
- Unu ara ara karistirarak sogutalim
- Una ceviz ici, leblebi unu, pekmez, yag ve suyu katip kasikla karistiralim.
- Elimizle kivam alana kadar yoguralim.
- Kivami sivi olursa leblebi unu kati olursa pekmez ilave edelim.
- Sekil verip servis tabagina alalim.
- Helvamizi buzdolabinda 1 hafta saklayabilirsiniz tabi kalirsa:)))
- Afiyet Olsun..