



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN HELVASI

Mütevazı Lezzetler® Türk ve Dünya Mutfağından Yemek Kitabımın 409. sayfasında yer alır

2 Su bardağı un
Yarım paket margarin (125 gr.)
1 Su bardağı süt
1 Su bardağı su
1,5 Su bardağı toz şeker
Tarçın

- # Öncelikle su, süt ve toz şeker bir kaptaki şeker eriyene kadar karıştırılır.
- # Başka bir tencereye margarin konur, eriyince elenmiş un eklenir.
- # Orta ateşli ocakta un ve yağ pembe renk alana kadar sürekli karıştırılır. (yaklaşık 13 dakika)
- # Ocak söndükten sonra un ve yağ bir kaç dakika daha kavrulur.
- # Hafif ılımış unlu yağa önceden hazırlanan su, süt ve şeker karışımı eklenir.
- # Ocak yeniden yakılır, orta ateşte yine sürekli karıştırılır.
- # Helva tencereye yapışmayacak hal alınca pişmiş demektir.
- # Ocaktan alınan helvanın tencere ile kapağının arasına kağıt havlu konur. Pilav gibi 20 dakika demlendirilir.
- # Demlendikten sonra kaşıkla, servis tabağına konur, üzerine tarçın serpilir.

Not: İstenirse un helvasına çam fıstığı ya da badem içi de konabilir.



Bu ve daha fazla tarifimi; <https://ml.md> adresinde bulabilirsiniz

[Bu Tarifin Videosu İçin Tıklayın](#)