KOLAY UN HELVASI

1 paket margarin
1,5 su bardağı şeker
Yarım litre süt
Yarım kilo un

Şeker ile sütü bir taşım kaynatın. Yağı eritip, unu azar azar ilâve edip, kavurun. (Rengi sütlü kahve olana kadar.) Sonra yarım bardak su ilâve edip, karıştırın. (Helvanın parlak olması için.) Suyunu çekince, kaynar sütü döküp karıştırın. Kapağını kapatın.

ML® Yumurtalı Helva için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:23177 • adı:Kolay Un Helvası • gönderen:Çizmeli • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:03