



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

UN HELVASI

Malzemesi

3 ay fincanı un

200 gr. margarin

1 ay fincanı beyaz fıstık

1 lt. süt

2 ay fincanı toz Őeker

Yađ, un ve fıstığı bir tencereye koyduktan sonra, hafif ateŐ üzerinde karıŐtırarak, pembe bir renk alıncaya kadar kavurun. Öte yanda süt ve Őekeri ayrı bir kaptaki kaynatın.

Un, koyu sarı ya da pembe bir renk alıncaya kadar kavrulduktan sonra ateŐten alın ve hazırladığınız sütlü Őurubu kaynar kaynar üzerine dökün. Tencerenin kapağını kapatıp 5 dakika bekleyin ve iyice karıŐtırıp soğutun.

Bir orba kaŐıđının içine helvadan alarak bir baŐka çorba kaŐıđı ile üzerine bastırıp yassılatılmıŐ yumurta Őekli verin ve dağıtım tabağına yerleŐtirin. Ilık olarak servis yapın.
