



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN HELVASI

MALZEMESİ

- 2 Su bardağı un
- 2,5 Su bardağı süt veya su
- 2 Su bardağı toz şeker
- 1,5 Küçük paket margarin
- 2 Çorba kaşığı çam fıstığı

YAPILIŞI

- 1 Bir küçük paket yağ ile unu ağır ateşte kavurunuz.
- 2 Fıstıkları ilâve ederek 8-10 dakika daha karıştırınız.
- 3 Sütü veya suyu şekerle kaynatınız, kalan yarım paket margarinini içine ilave ediniz.
- 4 Ateş üzerinde karıştırarak şekerli sütü kaynar olarak kavrulmuş unun üzerine dökünüz. Karıştırarak pişiriniz.
- 5 Suyunu çekince ateşten alınız.
- 6 Kaşıkla koparıp servis tabağına diziniz.