



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

UN HELVASI

Malzemesi:

3 su bardağı un

4 çorba kaşığı tereyağı veya kahvaltılık margarin

3 su bardağı süt

1 ufak paket vanilya

2 su bardağı pudra şekeri.

Bir tencereye konulan yağ, hafif ateşte eritilir. İçerisine un ilave edilerek, tahta bir kaşıkla 40-45 dakika karıştırılır, beyaz olarak kavrulur. Kaynamış süt, kaynak olarak üzerine dökülür, vanilya ilave edilir, iyice katılaşıncaya kadar karıştırılır. Soğumaya bırakılır. Arzu edilirse, bir şekil vermek için çorba kaşığı içi, ufak kâse veya püre makinesi ile forma verilir.