



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN HELVASI

MALZEMELER:

1 su bardağı un
2 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 vanilya
125 gr tereyağı
1/2 çay bardağı sıvı yağ.

YAPILIŞI:

Şekerle sütü, vanilyayı iyice karıştırın, bir kiyıda beklesin. Yağı tavaya koyun unuda ilave edip güzelce kavurun, yağını salmaya başlayınca kavrulmuş demektir (meyane gelmiştir) daha sonra soğuk sütü karışımı boca edip karıştırarak koyulasana kadar pisirin. Daha sonra ilik bir şekilde dondurma kasığı ile alarak servis tabağına dizin üzerine tarçın serperek servis yapın.