UN HELVASI

5 kahve fincanı un
2,5 kahve fincanı tereyağı
4 kahve fincanı toz şeker
5 bardak su

Tencereye tereyağını koyunuz. Hafif kızınca, elenmiş unu da katıp, devamlı karıştırarak, unu, esmer bir renk alıncaya kadar 30-40 dakika hafif ateşte kavurunuz. Bu arada, bir başka tencereye suyla şekeri koyunuz. Bir taşım kaynatarak şurubu hazırlayınız. Un esmerleşince üzerine şurubu dökünüz. Hepsini iyice karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatıp helvayı çok hafif ateşte demlenmeye bırakınız. Sonra ateşten indiriniz. Bir saat kadar helvayı dinlendiriniz. Sonra kaşık kaşık alıp, aynı şekli bozmadan tabağa boşaltınız. Üstünü tarçınla süsleyip sofraya getirebilirsiniz.

Fotoğraf "abcd" tarafından gönderildi. 21.06.2019

© lezzetler.com tarif no:62695 • adı:UN HELVASI • gönderen:Kimya Hatun • indirme tarihi:24.04.2024 - 20:41