



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN HELVASI

Tuğrul Şavkar

250 gr. tereyağı
500 gr. un (4 su bardağı)
1 lt. su (4 su bardağı)
1 kg. tozşeker (4 su bardağı)
200 gr. iri çekilmiş ceviz içi

Bir tencerede tereyağını eritin. Yağ kızınca unu ekleyip, çok kısık ateşte sürekli karıştırarak yaklaşık 30 dakika, un kahverengileşinceye kadar kavurun. Suyu bir taşım kaynatıp, sıcak tutun. Kavrulmuş una azar azar sıcak suyu ekleyip karıştırın ve tencerenin kapağını kapatın. Suyunu çekinceye kadar pişirin.

Şekeri üzerine boşaltıp, tahta bir kaşıkla bir kez karıştırın. Şekerin erimesi için, ağır ateşte biraz daha pişirip ateşten alın. Bir kenarda dinlenmeye bırakın.

İri çekilmiş ceviz içini ekleyerek karıştırın. Elle istediğiniz şekli vererek servis yapın.