



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN HELVASI

½ paket margarin
2 su bardağı un
1.5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 paket çam fıstığı

Yağ eritilir. Önce fıstıklar eritilen yağda çevrilir, daha sonra un ilave edilerek çevirmeye devam edilir. 20 dakika kadar bu işlem sürdürülür. Diğer tarafta süt, şeker ve su kaynatılarak bu hamurun üzerine dökülüp, su çekene kadar pişirilir, arzuya göre tarçın ilave edilebilir.

[ML® Helvalı Börek için tıklayın](#)



Fotoğraf "ay ışığı" tarafından gönderildi. 23.08.2019