



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADİ UN HELVASI

1 paket kahvaltılık tereyağı (250 gr)
1 su bardağı pudra şekeri
2,5 su bardağı un
1 küçük tutam tuz

Tereyağı yoğurma kabına konur. Parmak uçlarıyla bembeyaz olana kadar karıştırılır. Üzerine azar azar şeker katılır. Şeker ve yağ tam karışınca gene azar azar elenmiş un eklenir, tuz katılır. Hamur kaba yapışmaz hal alana dek yoğrulur. Arzu edilen şekilde kurabiyeler yapılır, fırın tepsisine az aralıklı dizilir. Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına sürülür, kurabiyeler hafif pembeleşene değin pişirilir.

[ML® Güllabiye Helvası için tıklayın](#)