



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFİSTIKLI UN HELVASI

2 su bardağı süt
1 su bardağı tozşeker
1 çay bardağı toz antepfıstığı
125 gram tereyağı
1,5 su bardağı un

Süt, tozşeker ve toz antepfıstığını tencereye alıp, tozşeker eriyene dek karıştırın. Ayrı bir yerde tereyağını eritip, un ilave edin ve kısık ateşte, sürekli karıştırarak un pembeleşene dek kavurun. Üzerine sütlü karışımı ekleyip, hafif kıvam alana dek karıştırarak pişirin. Dilediğiniz şekilde kalıpları önce ıslatıp sonra içlerine helvayı bastırarak yerleştirin. Kalıpları servis tabağına ters çevirip çıkarın. Kuruyemiş ya da meyvelerle süsleyip servis yapın.

