



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI UN HELVASI

125 gr tereyağı
2 su bardağı un
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
1,5 su bardağı toz şeker
100 gr sütlü çikolata
1 su bardağı Antep fıstığı

Tereyağı teflon tavada eritem. Unu ekleyip, kısık ateşte tahta kaşıkla unu kavuralım. Başka bir kabın içine süt, su ve toz şeker koyup, karıştıralım ve ocağa alalım. Isınınca, çikolatayı ilave edelim. Çikolata eriyince ve kaynar kıvama gelince ocaktan alalım. Un kavrulup, rengi ve kokusu gelince, üzerine hemen çikolatayı dökelim. Ocaktan biraz çekip, iyice karıştıralım. Ardından tekrar ocağa alalım ve kendine gelene kadar kavurmaya devam edelim. Ateşten almadan önce, fıstık parçalarını da ilave edelim ve ocağı söndürelim. 10 dakika kadar dinlendirdikten sonra, kaşık yardımıyla şekil verelim ve servis edelim.