



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI UN HELVASI

<https://www.sabah.com.tr>

2 paket [80' er gramlık] bitter çikolata
250 gram tereyağı
500 gram un
Yarım su bardağı toz şeker
3 su bardağı süt

Çikolatayı benmari usulü eritin. Tereyağını bir tencereye alın ve eritin. Üzerinde oluşan beyaz köpükleri alın. Unu azar azar ilave ederken bir yandan da tahta kaşıkla karıştırın. Unun tamamını ekledikten sonra kokusu gidip koyu bir kıvam alana kadar kısık ateşte kavurmaya devam edin. Toz şeker ve benmari usulü erittiğiniz çikolatayı ekleyin. Toz şeker eriyip tüm malzeme özleşene kadar kavurmaya devam edin. En son ılık sütü katın ve göz göz olunca tencereyi ocaktan alıp, kapağını kapatın. Bu şekilde ara sıra karıştırarak 15 dakika bekletin. Şekil verip servis tabağına alın. Sıcak veya ılık servis yapın.

