



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI UN HELVASI

75 Gr Sana Hamurışı
1 Çay Bardağı Kıyılmış fındık
3 Çorba Kaşığı un
1 Adet portakal kabuğu rendesi
1,5 Su Bardağı süt
6 Çorba Kaşığı toz şeker
1 Su Bardağı su
240 gr çikolata

Sütü, çikolatayı, tozşeker ve suyu katnatıp, şerbeti hazırlayalım. Unu yağsız olarak kokusu çıkipta rengi sararıncaya kadar kavuralım. Fındık ve portakal kabuğu rendesi ilave edip, 1-2 dakika daha kavuralım. Margarine ilave edip yağ eriyinceye kadar kavurmaya devam edelim. Yağ eriyince, şerbeti döküp karıştıralım. Karıştırma karıştırma muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirelim. Bu karışımı kaselere paylaştıırıp üzerini kıyılmış fındık ile süsleyip, ılık veya soğuk olarak servis yapalım.