



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI UN HELVASI

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

250 g tereyağı
2 su bardağı beyaz un
Şerbeti için
2.5 su bardağı toz şeker
2.5 su bardağı su
Yarım limonun suyu
Üzeri için:
Fındık

Şerbeti için su ve toz şekeri bir sos tenceresine alın. Şeker tamamen eriyinceye kadar kısık ateşte ara ara karıştırarak kaynatın. Limon suyunu ilave edip ocaktan alın. Tereyağını bir tencerede eritin. Unu ilave edip rengi dönünceye kadar karıştırarak kavurun. Un altın sarısı rengini aldığı anda altını kısıp şerbeti ilave edin ve helva koyulaşmaya kadar yaklaşık 3-4 dakika daha karıştırarak pişirin. Ocaktan alın ve kapağı kapalı olarak helva ılıncaya kadar dinlendirin. Ilınan helvayı bir kalıp yardımıyla şekillendirerek servis tabağına alın. Üzerini fındık ile süsleyerek servis yapın.

