



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI UN HELVASI

150 gram tereyağı veya margarin
1 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
3 su bardağı sıcak su
1 su bardağı fındık içi

Tencereye yağı alıp eritem. Daha sonra unu ekleyelim ve orta ateşte sürekli karıştırarak rengi koyulaşana kadar kavuralım. Öte yandan bir kabın içine kaynamış su ve toz şekeri alıp, şeker eriyene kadar karıştıralım. Daha sonra şekerli suyu kavurduğumuz unun üzerine dökelim ve karıştırarak 1-2 dakika pişirelim. Son olarak fındık içinin yarısını ekleyelim ve karıştıralım. Helvamızı bir kabın içine boşaltıp, kaşıkla bastırarak üzerini düzleyelim ve kalan fındıkları helvanın üzerine döküp dilimleyerek servis yapalım.

