



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FINDIKLI UN HELVASI

3 su bardađı un
250 gr tereyađ
2 su bardađı Őeker
1 su bardađı su
100 gr fındık

Tereyağını geniş ve derin bir tencerede eritin. Unu ilave edip, sürekli karıştırarak iyice sarı kahverengi oluncaya kadar kavurun. Helva önce katılaşır, kavrulmaya devam edince sulanır. İşte tam bu sırada, toz Őekeri 1 su bardağı su ile ıslatıp, tenceredeki una ekleyin. Őekeri yedirinceye kadar iyice karıştırın. Ortalama 10-15 dakika sonra ocağı sındürdükten sonra dövölmüş fındığı veya cevizi ekleyin ve karıştırın. Ocaktan alın, kaşıkla sıcakken Őekil vererek servis tabağına yerleştirin. Ilık olarak servise sunun.