



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU FINDIKLI UN HELVASI

Malzeme

- 200 g Sana yağı
- 2 su bardağı un
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 4 yemek kaşığı kakao
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- ½ su bardağı iri çekilmiş fındık

Hazırlanışı

1. Sana yağın derin bir tencerede eritip, kızdırdıktan sonra içine iri çekilmiş fındıkları ilave edip, kavurun.
2. Fındıklar kavrulurken derin bir kâsenin içine şekeri, kakoyu, suyu ve sütü koyup, şeker eriyene kadar bir çatal veya çırpıcı yardımı ile karıştırın.
3. Fındıklar Sana yağının içinde kavrulunca içine unu ilave edip, un pemebeleşinceye kadar kavurun.
4. Kavrulmuş una şekerli şerbeti ilave edip, karıştırdıktan sonra ocağın altını kısıp, tencerenin kapağı kapalı olarak pişirin.
5. Pişen helvayı 10 dak. demlendirin. Daha sonra fındıklı ? kakaolu helvaya şekil verip, servis edin.

[ML® Un Helvası için tıklayın](#)