



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI UN HELVASI

Malzemeler:

Yarım paket tereyağı
2 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
12 adet kuru kayısı
2 su bardağı su

Un ve tereyağı orta ateşte un kahverengine yakın renk alana kadar kavrulur. (20-25 dakika) Üzerine küp şeklinde doğranmış kayısı eklenir birkaç dakika daha kavrulur. Ocak kapatılır. Bu arada şeker ve süt iyice karıştırılır. Kavrulmuş unun üzerine karıştırarak eklenir. Ateş kısık konumda tekrar açılır. Un suyunu çekene dek demlendirerek pişirilir. İlyınca ıslatılmış kaşıkla alınır, servis tabağına konur.
