



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI UN HELVASI

10 adet kuru kayısı
2 su bardağı un
2 su bardağı toz şeker
250 gr tereyağı veya margarin

2 su bardağı toz şeker ve 3 su bardağı suyu derin bir kaptaki şeker eriyene kadar karıştırıp bir kenarda bekletin. Diğer taraftan, kayısıları ince halkalar halinde doğrayıp ılık suda 30 dakika kadar bekletin. Tereyağını orta boy bir tencerede eritip üzerine hemen unu ekleyin. Orta ısıda ateşte tahta kaşıkla sürekli karıştırarak unu en az 20 dakika kavurun. Rengi iyice sarararak kavrulan unun üzerine süzdüğünüz kayısıları ilave edip 10 dakika daha kavurun. Son olarak, kavurduğunuz helvanın üzerine şekerli suyu azar azar ekleyip tüm malzemeyi karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatın. Çok kısık ateşte helva suyunu çekinceye kadar, 5-6 dakika daha pişirin. Pişen helvayı 20 dakika kadar dinlendirdikten sonra servise sunun.