



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KEÇİBOYNUZLI UN HELVASI

2 su bardağı un  
1.5 su bardağı su  
125 gr. tereyağı  
Yarım su bardağı toz şeker  
1 kase iç fındık  
3 yemek kaşığı keçiboynuzu özü

Tereyağını eritip un ve fındığı ekliyoruz. Kısık ateşte kavuruyoruz. Unun kokusu çıkmaya başlayınca şekeri ilave edip kavuruyoruz. Sıcak suyu ekleyip kapağını kapatıyoruz ve 10 dakika dinlendiriyoruz. Dinlenen helvanın yarısını ayrı bir kaba alıp içine kakao ekliyoruz. Bir kaşık yardımıyla helvamıza şekil veriyoruz.

---