



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ UN HELVASI (BURSA)

1 kase un
Yarım paket tereyağı (125 gr)
1 kase şeker
4 su bardağı süt
250 gr kestane şekerleri

Un ve tereyağı 10 dakika kavrulur. Sonra üzerine şeker ve soğuk süt ilave edilir. Orta ateşte sürekli karıştırılarak, kaşığa yapışmaz olana kadar pişirilir. Üzerine kağıt kapatılır, yarım saat dinlendirilir. Kaşıkla servis tabağına konur. Kenarlarına bölünmüş kestane şekerleri konur.