



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ UN HELVASI

1 kahve fincanı sıvı yağ
2 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı un
1 su bardağı kestane
Şerbeti için:
1.5 su bardağı şeker
2 su bardağı şeker

Bir tencerede sıvı yağ ve tereyağını eritiyoruz. Üzerine un ekleyip kavuruyoruz. Kestaneleri haşlayıp kabuklarını soyuyoruz. Su ve şekeri, şeker eriyinceye kadar karıştırıyoruz. Kavrulan unun üzerine şerbet döküp karıştırıyoruz. Kestaneleri de ilave ederek şerbet çekinceye kadar çeviriyoruz. Şerbet tamamen çekince ateşi kapatarak helvayı demlenmeye bırakıyoruz.

