



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK UN HELVASI

1 su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı un
3 su bardağı su
1,5 su bardağı toz şeker

Öncelikle geniş bir kaseye suyu ve şekerini dökün ve karıştırın.

Sonra geniş bir tavada un ve yağı orta ateşte kavurmaya başlayın. Unu ne kadar kavurursanız helvanızın rengi o kadar koyu olacaktır.

Kavurduktan sonra hazırladığınız şekerli suyu tavaya dökün ve karıştırmaya devam edin.

Karışımınız tavada ya da yapışmaz tencerede toparlanıyorsa helvanız olmuş demektir.

Çok az beklettikten sonra derseniz bir kase ile tabağa çıkarabilir ya da elinizle köfte şekline getirip tabaklara koyabilirsiniz.

Ekstra tat vermesi için üzerine çekilmiş ceviz ya da fındık içi serpiştirebilirsiniz.

