



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY UN HELVASI

6-8 kiřilik
4 su bardağı tozşeker
8 su bardağı su
3 orba kaşığı tereyağı
4 su bardağı un
1 ay bardağı ceviz içi
2 orba kaşığı dolmalık fıstık
2 orba kaşığı kuşüzümü
1 ay bardağı kuruüzüm
1 orba kaşığı tarçın
2 adet karanfil

Su ve 4 su bardağı tozşekeri kaynatıp, soğumaya bırakın. Bir tencerede tereyağını eritip, unu ağır ateşte kokusu kalmayana dek kavurun. Kavrulan una ceviz içi, dolmalık fıstık, kuşüzümü, kuruüzüm, tarçın ve karanfil ilave edin. Kavrulan malzemelere, şerbeti yavaş yavaş ilave ederek, ağır ateşte pişirin. Demlendirdikten sonra ılık olarak servis yapın.

Not: Helva, çok ağır ateşte ve un kokusu kalmayana dek kavrulularak yapılmalıdır.