



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MISIR UNU HELVASI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

8 yemek kaşığı mısır unu

5 yemek kaşığı tereyağı

1 paket vanilya

1 tutam tuz

1 su bardağı ceviz veya antepfıstığı

Şurubu için;

1 su bardağı üzüm pekmezi

2 su bardağı su

Şurup için pekmez ve su iyice karıştırılır. Yumurtanın sarısı limon suyu ile çırpılarak şuruba eklenir ve tekrar iyice karıştırılır. Buzdolabında bekletilir. Yanmaz, yapışmaz ve yayvan bir tavada tereyağı eritilir ve un iyice elendikten sonra karıştırılır. En kısık ateşte yavaş yavaş ahşap kaşıkla pembeleşinceye kadar karıştırılır. Limon rendesi ve vanilya eklenir. Kavrulmuş un sıcak, şurup soğuk olmak üzere yavaş yavaş harlı ateşte karıştırılır. Un, şerbeti tamamen çekince ateşin altı kısılır ve 7-8 dakika daha karıştırılmaya devam edilir. El yardımı ile helvalara sıcak iken yuvarlak şekil verilir. Üzerine arzuya göre hindistancevizi, ceviz, Antep fıstığı, tarçın serpilerek sıcak servis edilir. Mısır unu helvası soğuk olarak da tüketilebilmektedir.

