



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNU HELVASI

<https://migros.com.tr>

2 su bardağı mısır unu
100 gr. margarin
25 gr. tereyağı
2 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1,5 su bardağı su
Bir tutam tarçın
Bir tutam ceviz

1. Tencereye yağı koyun orta ateşte erimesini sağlayın.
2. Yağ eridiğinde unu ilave edin ve sürekli karıştırarak, mısır unu kararmadan kokusu çıkana kadar unu kavurun.
3. Bir kap içinde süt, su ve şekeri de iyice karıştırıp, şekeri eritin.
4. Sütün de helvaya ayrı bir lezzet verdiğini düşünüyorum.
5. Mısır unu kavrulup kokusunu verdiğinde dikkatlice şerbeti ilave edin.
6. Yavaş yavaş şerbeti çeken mısır unu bir macun kıvamına geldiğinde ,tencerenin üzerine bir kağıt havlu örtüp demlenmeye bırakın.
7. Tarçın ve cevizle süsleyerek servis edebilirsiniz.

