



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNU HELVASI

<https://www.elele.com.tr>

2 su bardağı mısır unu

100 g tereyağı

Şerbeti için:

2 su bardağı toz şeker

2.5 su bardağı su

Üzeri için:

File fıstık

İri kırılmış ceviz

Şerbeti için toz şeker ve suyu geniş bir tencerede kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Helva için mısır ununu derin bir tavada tereyağı ile birlikte rengi altın sarısı oluncaya kadar yaklaşık 20 dakika kavurun. Mısır unu yağını bırakmaya başlayınca altını kısın ve soğuyan şerbeti ilave edin. Helva şerbeti tamamen eminceye kadar kısık ateşte pişirin ve ocaktan alın. Kapağı kapalı olarak 15 dakika kadar dinlendirin. Üzerini le fıstık ve iri kırılmış cevizle süsleyerek sıcak servis yapın.

