



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNU HELVASI

- 2 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı şeker
- 125 gr. tereyağı
- 1.5 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 kahve fincanı iri çekilmiş fındık içi

Süt, su ve şeker küçük bir tencerede şeker eriyene kadar karıştırıyoruz. İçine bir çay kaşığı toz tarçın ekleyip karıştırıyoruz. 125 gram tereyağını eritiyoruz. İçine mısır ununu ekleyip orta ateşte kokusu çıkana kadar kavuruyoruz. Fındık içini de ekliyoruz. Kavrulan unun üzerine hazırladığımız şekerli sütlü suyu dikkatli bir şekilde döküyoruz ve kısık ateşte suyunu çekene kadar pişiriyoruz.

