



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNU HELVASI

Malzemeler:

2 su bardağı önceden fırınlanmış mısır unu

1 su bardağı çekilmiş fındık içi

125 gram tereyağı

Şerbeti için:

2 su bardağı su

1 su bardağı toz şeker

Hazırlanışı:

Şerbet için şeker ve suyu kaynatıp soğumaya bırakın. Mısır ununu önce tavaya alıp orta ateşte tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak birkaç dakika kavurun. Tereyağını eritip una ekleyin. Devamlı karıştırarak 10 dakika kadar kavurun. Fındığın bir kısmını ayırıp kalanını helvaya ekleyip karıştırın. Soğumuş şerbeti azar azar ekleyip tahta kaşıkla karıştırarak yedin. Son olarak helvayı yuvarlak bir kalıba alın ve servis tabağına ters çevirerek çıkarın. Geri kalan fındık içini helvanın üzerine serpin. Çevresini fındık taneleri ile süsleyip ılık olarak servise sunun.
