



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNU HELVASI

Yarım kg mısır unu
125 gr tereyağ
4 yemek kaşığı sıvıyağ
Şerbeti için:
3 su bardağı su
2 su bardağı şeker

Yağı kalın tabanlı bir tava yada tencereye alın, eritin,mısır ununu ve sıvıyağı ekleyip karıştırarak pişirmeye başlayın. Unun rengi dönene kadar karıştırarak kavurmaya devam edin. Şerbet için şeker ve suyu karıştırın, şeker eriyene kadar karıştırmaya devam edin. Rengi dönen una şerbeti dökün, şerbeti çekene kadar helvayı pişirmeye devam edin. Cam bir kabı ıslatın, helvayı içine boşaltın. Kaşık sırtıyla bastırarak iyice düzeltin, dilimlere kesin. Buzdolabında soğutup servis edin.



Fotoğraf "Oyalı" tarafından gönderildi. 04.05.2020