



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNU HELVASI

Karadenizin Madonnası Süreyya

2 Su Bardağı Fırınlanmış Taze Mısır Unu

100 Gr. Tereyağı

1/2 Çay Bardağı Sıvıyağ

Fındık veya Ceviz (süslemek için)

2.5 Su Bardağı Su

2 Su Bardağı Toz Şeker

Şerbet için şeker ve suyu kaynatıp soğumaya bırakalım. Mısır ununu tavaya alıp orta ateşte, tahta kaşıkla sürekli karıştırarak bir kaç dakika kavuralım. Sıvı yağı ve tereyağını eritip mısır ununa ekleyelim ve yaklaşık 20 dakika sürekli karıştırarak rengini alıncaya kadar kavuralım. Soğuk şerbeti azar azar ekleyip tahta kaşıkla karıştırarak yedirelim. Yavaş yavaş katılaşp kıvamını bulunca servis tabağına çıkaralım. Üzerini ve çevresini fındıklarla (veya cevizlerle) süsleyip ılık olarak servis yapalım. Afiyet olsun, kim yaparsa beni çağırın.

