



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNU HELVASI (SAFRANBOLU KARABÜK)

Mine Bakkaloğlu

200 gr mısır unu
200 gr tereyağı
400 gr toz şeker
400 ml su
200 ml Süt
200 gr ceviz

Mısır unu süt ile iyice ovulur. Ovulduktan sonra elenerek bir tavada kısık ateşte yavaş yavaş kavurulur. Bir tarafta şeker ile su kaynatılarak ağdası hazırlanır. Bir tavada tereyağı eritilir. Kavrulan mısır ununa yavaş yavaş eritilmiş tereyağı ile ağda eklenerek kıvam alana kadar yavaş yavaş karıştırılır. Ceviz eklenir. Hazırlanan helva bir tepsiye basılarak kare kare kesilerek servis edilir.