



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNU HELVASI (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğü

Çiğ Mısır Unu 1/2 Kg.

Tereyağı 250 Gr.

Toz şeker 500 Gr.

Yeşil Fıstık 50 gr.

Limon 1/2 Adet

Süt 1 Su bardağı

Su 3 Su bardağı

Ceviz içi 50 Gr.

Geniş bir tencerede yağ, çam fıstığı ve un pembeleşinceye kadar kavrulur. Diğer tarafta; şeker, su limon suyu ve süt iyice karıştırılarak hazırlanır. Kavrulmuş unun ortası havuz gibi açılır. Hazırlanan şerbet unun ortasına ilave edilir. Orta hararetili ateşte helva kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Cevizler ilave edilip karıştırılarak, ağzı kapatılıp 10 dakika dinlendikten sonra istenilen şekil verilerek ılık servis yapılır.

