



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI UN HELVASI

Serpil Fırat

- 1 Paket Margarin
- 1 Adet Portakal Kabuđu
- 1 Su Bardađı Un
- 2 Su Bardađı Su
- 2 Su Bardađı Őeker

Yayvan bir tencerede yağı eritelim. Unu ekleyip kavurmaya başlayalım. Diđer taraftan Őerbeti için 2 su bardağı Őekerle 2 su bardağı suyu kaynatalım. Koyulařmaya başlayınca portakal kabuğu rendesini ilave edelim. Un ve yağı yaklaşık 30-35 dakika kadar kavurduktan sonra, sıcak sıcak Őerbeti dökelim. Un, Őerbeti çekince servis yapalım.