



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSUZ UN HELVASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

500 gram un
250 gram pudra şekeri
400 gram tereyağı
1 çay kaşığı limon rendesi
150 gram iri dövülmüş fındık
1 paket vanilya

Unu bir tencereye koyun, kısık ateşte yavaş yavaş pembeleşinceye kadar kavurun. Yağı ayrı bir kaptan yumuşayana kadar oda sıcaklığında bekletin. Hafifçe kavrulmuş unun içine yumuşatılmış tereyağı koyun ve tekrar kavurma işlemine devam edin.

Diğer yanda iri diş dövülmüş fındığı ilave ederek daha kısık ateşte kavurma işlemine devam edin. Un ve yağ kendini bırakıp karıştırma işlemi kolaylaşınca helvayı ateşten alın. Helvanın içine zaman geçmeden pudra şekeri, vanilya ve limon rendesi koyun, iyice yedirin. Sıcak sıcak kaşığa doldurup üzerine başka bir kaşıkla bastırın. Şekil verdiğiniz helvaları düz bir tabağa sıralayın.

