



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ÇİKOLATALI UN HELVASI

3 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı margarin
1 çay bardağı kıyılmış fındık
1 adet portakal kabuğu rendesi
Şerbeti için:
1,5 su bardağı süt
240 gram çikolata
6 çorba kaşığı tozşeker
1 su bardağı su

Sütü, çikolatayı, tozşekeri ve suyu kaynatıp, şerbeti hazırlayalım.
Unu yağsız olarak kokusu çıkıp da rengi sararıncaya kadar kavuralım.
Fındık ve portakal kabuğu rendesini ilave edip, 1-2 dakika daha kavuralım.
Margarin yağın ilave edip, yağ eriyinceye kadar kavurmaya devam edelim.
Yağ eriyince, şerbeti döküp, karıştıralım.
Karıştıra karıştıra muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirelim.
Bu karışımı kaselere paylaşırıp, üzerini kıyılmış fındık ile süsleyip, ılık veya soğuk olarak servis yapalım.