



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UMAÇ HELVASI (KARS)

Milli Eğitim Bakanlığı

2 su bardağı un
1,5 su bardağı şeker
1 su bardağı su
1 çay bardağı şeker
200 gr tereyağı

Tencere içine tereyağı konulur ve yakmadan eritilir.
Eritilen yağ içine un elenerek yavaşça ilave edilir.
Bu karışım pembeleşinceye kadar kavrulur.
Kavrulduktan sonra ocaktan alınır ve soğuması için bekletilir.
Kâse içerisinde şekerle su karıştırılarak beklettiğimiz karışıma ilave edilir ve karıştırılır.
Servis tabağına alınarak kaşık yardımıyla şekil verilerek servise sunulur.

