



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN HELVASI (ARAPGİR MALATYA)

Malatya Valiliği

2 su bardağı un

Yarım su bardağı eritilmiş tuzsuz tereyağı veya margarin

1 su bardağı pudra şekeri

Yeşil fıstık

Hindistancevizi

Bir tavada yağı eritin ve un ilave edin.

Karıştırarak koyu pembe renk alıncaya kadar kavurun. Karıştırma işleminde mutlaka tahta kaşık kullanın.

Ocaktan alın ve içine şeker ilave edin. İyice karıştırarak şekeri yedirirken; helvanın, yağını bırakarak yumuşamaya başladığını göreceksiniz.

Bir tepsiye bir parmak kalınlığında olacak şekilde bastırarak yerleştirin.

Soğuyunca, baklava dilimi şeklinde kesin ve soğuk olarak servis yapın.

Not: Süslemek için kıyılmış yeşil fıstık, ceviz ve hindistancevizi kullanılır. Arzu edilirse sıcak olarak da yenir.

