



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN HELVASI (ÇANKIRI)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

5 su bardağı un
1 çay bardağı sıvıyağ
1 paket margarin
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su veya süt

Su ve şeker kaynatılır. Helvanın yapılacağı ayrı bir kaptan margarin eritilir ve sıvı yağ ilave edilir. Üzerine un ilave edilerek yağda kavrulur. Miyanesi gelince (yağda kavrulan un pembeleşince) kaynatılmış şekerli su üzerine dökülür ve hızlı bir şekilde suyu çekilene kadar karıştırılır. Suyu çekilince helva oldu demektir.

