



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN HELVASI (ERZİNCAN)

2,5 su bardağı un
2,5 çorba kaşığı çam fıstığı
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay kaşığı tarçın
150 gr. tereyağı veya margarin

Yağ, fıstık ve unu bir tencereye koyup hafif hararetli ısıda karıştırarak fıstıklar hafif pembeleşinceye kadar pişiriniz. Pudra şekerini katıp ocaktan alarak yediriniz.

Bir parmak kalınlığında tepsiye muntazam yayınız. Baklava dilimlerine keserek üzerine tarçın serpiniz. Soğuyunca servis tabağına yerleştiriniz.

[ML® Un Helvası için tıklayın](#)



ML® Un Helvası (görsel)