



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN HELVASI (GAZİANTEP)

Gaziantep Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi

2 Su bardağı un
1 Su bardağı sadeyağ
3 Su bardağı şeker
3 Su bardağı su
200 gr Antep peyniri

Şeker ve su bir kaptaki birkaç taşım kaynatılıp şerbet hazırlanır ve soğumaya bırakılır. Sadeyağ tencereye alınır. Eriyen yağın üzerine un ilave edilip sürekli karıştırılarak unun çiğ kokusu çıkıncaya kadar kısık ateşte kavrulur. Kavrulmuş unun üzerine önceden hazırlanıp soğutulmuş şerbet sürekli karıştırılarak ilave edilir. Kısık ateşte sürekli karıştırılarak pişirilen ve yoğunlaşan helvaya ince dilimlenmiş ve suda bekletilmiş Antep peyniri ilave edilip aynı yöne çevrilerek erimesi sağlanır. Kıvamlı hale gelen helva sıcak olarak servis edilir.

