



UN HELVASI (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 gr. sıvı yağ
1 kg un
1 kg şeker
1 kg şeker

Bir tencerenin içine yağ konur. Yağ kızdırıldıktan sonra un ilave edilir. Unla yağ pembeleşinceye kadar kavrulur. Önceden şeker ve 1 kg su kaynatılıp şerbet hazırlanır. Daha sonra kavrulmuş olan unun üzerine şerbet dökülür. 3 dakika karıştırılır. Ocaktan indirilip üzeri örtülüp soğumaya bırakılır.

[ML@ Un Helvası için tıklayın](#)

