



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN HELVASI

<https://migros.com.tr>

250 gr. tereyağı
2 su bardağı un
2,5 su bardağı süt
1,5 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya

1. Un ve tereyağını bir tencereye koyup, yaklaşık yarım saat boyunca en kısık ateşte kavurun.
2. Un kavrulurken, başka bir kap içerisinde süt ve vanilyayı koyun.
3. İçine toz şeker de ekleyip, şekeri iyice eritin.
4. Un kavrulduktan sonra, şekerli süt karışımını tencereye boşaltın.
5. Bu sırada ocağın altını açın.
6. Sıvı malzemeyi çekene kadar hızlı hızlı karıştırın.
7. Katılaşınca altını kapatıp, demlenmeye bırakın.
8. Kaşık yardımıyla servis tabağına dizip, servis edin.

