



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## UN HELVASI

3 su bardağı süt  
4 su bardağı tozşeker  
100 gram tereyağı  
1 su bardağı ceviz  
5 su bardağı un  
Süslemek için ceviz

3 su bardağı süt ile 4 su bardağı tozşekeri çok derin olmayan bir tencereye alın. 100 gram tereyağını ayrı bir tencerede eritin. Çok ufaltmadan dövdüğünüz ceviz içlerini margarinle kavurun. Cevize yavaş yavaş unu ilave edin. Karıştırarak iyice kavurun. Üzerine azar azar şekerli sütü ilave edin. Kısık ateşte helva sütü çekene kadar pişirin. Bir süre tencerenin kapağı kapalı olarak demlendirdiğiniz helvayı derin kalselere boşaltın. Üzerine bastırarak şekil verin. Hafifçe soğuyunca servis tabaklarını ters çevirin. Cevizle süsleyerek servis yapın.

