



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

UN HELVASI

Hülya Kaya

2 su bardağı un
125 gr tereyağı
1 çay bardağı zeytinyağı
2 su bardağı su
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı dut pekmezi
1/3 çay kaşığı tuz

Teflon tavaya yağı koyup eritin. Unu koyup unun rengi altın sarısı olana kadar kavurun. Ayrı bir kaptaki su tuz şeker ve pekmezi karıştırın. Eğer pekmez koymak istemezseniz yarım su bardağı daha şeker ilave edin. Karışımı kavrulmuş unun üzerine dökün. İlk önce topak topak bir görüntüsü olan helva karıştırmaya devam ettikçe toparlanır ve pürüzleri kaybolur. 3-4 dakika karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın. İster elinizle çiğ köfte sıkarak gibi isterseniz kurabiye kalıpları isterseniz de kaşık ile şekil verin.

