



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN HELVASI

Arzu Yıldız

125 gram tereyağı
2 su bardağı un
1½ su bardağı toz şeker
2 su bardağı su

Bir tavanın içine tereyağını koyun ve köpürene kadar eritin. Köpüren tereyağının içine un ilave edip 20 dakika boyunca sık sık karıştırarak kavurun. Bu esnada şeker ve suyu bir tencereye koyun ve kaynamaya bırakın. Şeker ve su kaynayınca 20 dakikası dolan un helvasının içine yavaşça ilave ederek karıştırmaya devam edin. Un helvası suyunu çektikten sonra 10 dakika daha ocakta kavurmaya devam edin ve ocaktan alın. Servis tabağına kaşık yardımı ile veya dondurma kaşığı ile koyup servis edin.

