



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN HELVASI

1,5 su bardağı şeker
2 su bardağı un
2 su bardağı su
125 g. tereyağı
Tuz

Derin bir tencerede yağı eritin. Un ilave edip, kısık ateşte yaklaşık 20 25 dakika kavurun. Bu süre sonunda unun rengi dönmüş olmalıdır. Başka bir ocak üzerindeki tencerede, şekeri suyun içinde eritin. Ocağın altı ve tencerenin kapağını kapatın. Kavrulma işlemi bitince, sıcak şerbeti ilave edin. Helva iyice toparlanıncaya kadar sürekli karıştırın. Bu işlemden sonra tencerenin kapağı kapalı olarak 10 dakika kadar demlenmesini bekleyin. Bir kaşık yardımıyla veya el'le şekiller vererek servis tabağına alın. Üzerine hindistan cevizi, fıstık vb.serperek servis yapabilirsiniz.

