



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN HELVASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

2,5 su bardağı un
200 gram tereyağı
3 çorba kaşığı sıvı yağ
2 su bardağı süt
2 su bardağı toz şeker

Tereyağını eritip içine sıvı yağ ekleyin. Ardından unu ilave ederek kısık ateşte yavaş yavaş karıştırarak başından ayrılmadan kahverengi olana kadar karıştırın.

Diğer tarafta oda sıcaklığındaki sütün içinde şekeri eritin. İstedığınız kıvama gelen una şerbeti ekleyin ve çok hızlı bir şekilde karıştırın ki topaklanmasın.

Daha sonra kaşık veya kalıp ile istediğiniz şekli vererek servis edebilirsiniz.

