



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN HELVASI

Milli Eğitim Bakanlığı

6 su bardağı un
250 gram tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket pudra şekeri
1 paket vanilya

Elenmiş un, derin bir tencerede altı kısık bir şekilde pembeleşinceye kadar kavurunuz. Pembeleştikten sonra altı kapatılıp pudra şekeri ve vanilya ilave ediniz. Tereyağı ve sıvı yağı ayrı bir tavada eritilip un karışımına eklenir. Yağ ve un iyice birbirine yapışına kadar karıştırılır. Kıvamına gelince servis yapılacak tepsiye yayılır. Biraz beklettikten sonra servis edilir.

