



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN HELVASI

125 gram tereyağı
125 gram margarin
2,5 su bardağı un
2,5 su bardağı ılık süt
2 su bardağı toz şeker
Üzerine:
Tarçın
Ceviz

Tereyağı ve margarini bir tencereye alın. Yağ kızınca üzerine un ilave edip, tahta bir kaşıkla, kısık ateşte pembeleşene kadar sürekli karıştırarak kavurun. Karıştırdığınız tahta kaşığın arka kısmında helva kaynamaya başlayınca (göz göz olunca) toz şekeri katın. Hemen ardından üzerine ılık sütü boşaltın ve ocağın altını kapatıp, sütü çekene kadar karıştırın. Daha sonra kaşıkla şekil verip, servis tabağına alın. Üzerine tarçın serpip, cevizle süsleyin. Sıcak ya da soğuk servis yapın.

