



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN HELVASI

100 gram tereyağı
1 ay bardağı sıvı yağ
2 su bardağı un
Kırılmış ceviz veya fındık (Tercihe göre)
2 su bardağı toz şeker
3 su bardağı sıcak su

Un helvasının yapımı için, öncelikle bir kasede sıcak suyu ve toz şekerini karıştırın. Tencerede tereyağını ve sıvı yağı eritin. Ardından unu ilave ederek kısık ateşte tahta kaşıkla karıştırın (Un kahverengi olana kadar) Eğer helva yerken ağzınıza iri tanelerin gelmesinden hoşlanıyorsanız ceviz veya fındık ekleyin ve 5 dakika daha karıştırın. Sıcak suyu yavaş yavaş ilave edin, topaklanmaması için sürekli karıştırın. Ocaktan aldıktan sonra bir süre dinlenmeye bırakın. Yeteri kadar ılıdıktan sonra çorba kaşığıyla şekil verin. Un helvası tarifimiz servise hazır.

