



## UN HELVASI

2 su bardağı un  
2 su bardağı su  
125 gram tereyağı  
1,5 su bardağı şeker

İlk olarak helvanın şerbetini hazırlayın.  
Su ve şekeri bir tencerede karıştırın ve kısık ateşte kaynatın.  
Tereyağını tavaya alın ve eritin.  
Ardından unu ekleyin ve yaklaşık 20 dakika karıştırarak kavurun.  
Şerbet hazır olunca helvaya yavaş yavaş ekleyip karıştırın.  
Helvanız suyunu çekince 5-10 dakika daha kavurup ocaktan alın.  
Dilerseniz fıstık ekleyerek servis edebilirsiniz.

