



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN HELVASI

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

Derin bir tencere içerisinde tereyağı eritilip içerisine bir miktar sıvı yağ eklenir. Ardından unu ilave ederek kısık ateşte yavaş yavaş karıştırılır. Un kahverengi kıvama gelene kadar kavurma işlemine devam edilir. Bu işlem yapılırken başka bir kapta oda sıcaklığındaki sütün içerisinde şeker eritilir. İstenilen renge gelen una şerbet ilave edilir ve tahta kaşığa yapışmayacak kıvama gelene kadar pişirilir. Tahta kaşığa yapışma olmayınca ocaktan alınır ve bir süre dinlendirilir. Servis edilirken tarçın, ceviz yada fındık ile süslenip sunum yapılabilir.

