



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN HELVASI

2 su bardağı un
250 gram tereyağı
2,5 su bardağı su
1,5 su bardağı toz şeker

Basit bir şekilde un helvası yapmak için önce su ve şekerini bir tencerede karıştırın ve kısık ateşte kaynatın. Tereyağını tavaya alın ve eritin. Unu da ilave edip yaklaşık 15-20 dakika karıştırarak orta ateşte kavurun. Unun rengi değişince hafif soğumuş şerbeti yavaş yavaş ekleyin ve güzelce karıştırın. Helvanız şerbetini çektiğçe koyu bir renk almaya başlayacaktır. İstenilen kıvama gelince servis edin.

