



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN HELVASI

2 su bardağı un

250 gram tereyağı ya da 1 su bardağı sıvı yağ

Şerbeti için:

2,5 su bardağı su

1,5 su bardağı toz şeker

1 su bardağı sıvı yağ ya da 250 gram tereyağı ile unu derin bir tencereye koyun. Karıştırarak unun renginin değişmesini ve koyulaşmasını izleyin. Bildiğimiz un helvası rengi şerbetten sonra olur. Bu nedenle kavurmada koyu bir kahverengi elde etmemeniz gerekir. Ortalama 40 dakika unu kavurmalısınız. Ayrı bir ocakta şerbeti de yapmalısınız. Su ile şekeri tencereye dökün ve kaynamaya bırakın. Kavrulan una şerbetini dönüp emmesi için bir kaç kez daha çevirin. Kıvam aldığı anda altını kapatın ve dinlenmeye bırakın. Eğer şerbetle kavrulmuş unun birleşme anına bir türlü karar veremiyorsanız. Küçük bir tabağa kavurduğunuz undan bir yemek kaşığı atıp üstüne 1 yemek kaşığı şerbetten dökün ve testi geçerse şerbeti una ekleyin. Bu püf nokta ile hata yapma olasılığınız kalmıyor. Saatlerce kavurduğunuz için emeğiniz boşa gitmiyor. Soğuyan un helvasını kaşık yardımı ile servis tabağına alabilirsiniz. Ya da derin kaplara basabilir sonra dilimleyerek servis edebilirsiniz.



Fotoğraf "ferahnur" tarafından gönderildi. 03.03.2021