



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN HELVASI

150 gram tereyağı ya da margarin
1 ay bardağı sıvı yağ
2 su bardağı un
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su

Un helvası şerbeti için; 2 su bardağı şeker ve suyu tencereye ilave edin.
Tencerede çözünene kadar karıştırın.
Helvanın yapılacağı tencereyi ocağı koyup altını yakın.
Tencereye tereyağı ve sıvı yağ koyup eritin.
Ardından tencereye 2 su bardağı unumuzu koyalım.
Bu sırada şerbeti tencerede kısık ateşle içerisindeki şekerin erimesini bekleyin.
Aynı zamanda elinizdeki kaşıkla, diğer ocaktaki unu ve yağı kavurun.
Şerbeti dökmeden önce ocağın altını kapatın ve şerbeti dökün.
Topaklanma olmaması için çok güzel şekilde karıştırın.
Daha sonra kapağını kapatarak dinlenmeye bırakın.
Dinlenen helvayı tabaklara koyup ister sıcak ister soğuk şekilde servis edip tüketebilirsiniz.

