



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN HELVASI

1 kilo şeker
500 gram sıvı yağ
1 kg un
1 litre su

Un helvası tarifi için öncelikle un helvasını yapmadan şerbeti hazırlayın ve soğumaya bırakın. Bir tencerenin içine yağı koyun. Yağı kızdırdıktan sonra unu ilave edin. Unla yağ pembeleşinceye kadar kavurun. Önceden hazırladığınız şerbeti kavrulmuş olan unun üzerine şerbeti dökün. Birkaç dakika karıştırın. Ocaktan indirip üzerini örtün ve soğumaya bırakın. İstedığınız şekli verebilirsiniz. Un helvası hazır.

