



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN HELVASI

250 gr tereyağı ya da margarin
2 su bardağı un
2 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı süt

Toz şeker ve sütü bir tencere içerisinde şeker eriyene kadar ısıtıp, ocaktan alın.

Yağı eritip içerisine unu ekleyin ve sürekli karıştırarak açık kahverengi olana kadar kavurun.

Ocağın altını kısıp, şekerli sütü dikkatlice tencereye ekleyin. Çok fazla buhar çıkacaktır, bu aşamada dikkatli olmalısınız.

Buhar azaldığında hemen karıştırmaya başlayın.

Hemen kıvam alacaktır.

Helvanızı soğuması için biraz bekleddikten sonra, isterseniz benim gibi kaşık ile şekil verin, isterseniz bir tepsiye yayıp dilimleyip servis edin.

Üzerini ise dilediğiniz malzeme ile süsleyebilirsiniz.

