



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN HELVASI

1 su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı un
Şerbeti için:
1,5 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su

Helvanın şerbeti için şeker ve suyu tencerede kaynatın.
Şerbet olunca ocaktan alıp ılınması için kenarda bekletin.
Geniş bir tencereye yağı alın.
Unu da ilave edip kokusu çıkana kadar kavurun.
Kokusu çıkınca ocağı kısıp koyu bir renk alana kadar kavurun.
Daha sonra ılık şerbeti üzerine ilave edin.
Şerbetini çekmesi için hızlı bir şekilde karıştırın.
Helvanız soğuyunca üzerine tarçın ve hindistancevizi dökerek servis edebilirsiniz.

