



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN HELVASI

<https://esenler.bel.tr/>

1/2 adet bayat ekmek
1,5 su bardağı un
2 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı karanfil tozu
1 çay bardağı yer fıstığı
3 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı hindistancevizi
1 çorba kaşığı pekmez
1/2 çay bardağı sıvı yağ

Ekmeği dilimleyerek kenarlarını çıkartın. Nohut büyüklüğünde kesin. Tencereye tereyağını koyup eritin. Unu ekleyerek rengi dönene kadar soteleyin. Süt ve şekeri kaynatıp şerbet yapın. Bir tavaya sıvı yağı koyarak kızdırın ve küçük ekmekleri kızartın. Rengi dönen tereyağlı unun içine şerbeti dökün ve kısık ateşte karıştırın. İçine yer fıstığını ve karanfil tozunu ekleyin. Tencerenin kapağını kapatarak 10 dakika dinlendirin. Daha sonra içine kavrulmuş ekmek parçalarını atıp karıştırın. Servis tabağına helvayı koyarak, üzerine hindistancevizinden serpip, pekmezi ip gibi gezdirin. Servis yapın.

