



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## UN HELVASI

125 gram tereyağı  
1 su bardağından bir parmak eksik şeker  
1 su bardağı su  
1 su bardağı un

Öncelikle helvanın şerbetini hazırlayalım.

Bir kabin içine suyu ve şekeri alıp devamlı karıştırarak eritem. (oda sıcaklığında olacak, ısıtmaya gerek yok)

Küçük bir tencereye tereyağını koyup eritem.

Ardından unu ilave edip rengi dönene yaklaşık 9 dakika kadar kavuralım. (Koyu renk severseniz 10 dakika açık renk severseniz 8 dakika kavurabilirsiniz.)

En son olarak da şerbeti ekleyip hızlı hızlı karıştıralım. Saniyeler içerisinde kıvamı koyulaşacaktır.

Koyulaşınca ocağı kapatıp dilerseniz birkaç dakika dinlendirip veya hemen servis tabağına alalım.

Not: Dikkat edilmesi gereken şey unun rengini iyi ayarlamak. Süre ocaktan ocağa değişebilir belki ama ben denemelerimde orta ateşte 9 dakikanın ideal olduğunu düşünüyorum.

