



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN HELVASI

1 su bardağı un

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı süt

1 su bardağı su

Yarım su bardağı sıvı yağ (tereyağı veya margarin de kullanabilirsiniz)

1 tatlı kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)

Yarım limon suyu

Tarçın veya kakao tozu (isteğe bağlı, süslemek için)

Bir tencereyi orta ateşte ısıtın ve içine unu ekleyin. Unu sürekli karıştırarak hafifçe kahverengi olana kadar kavurun. Bu işlem yaklaşık 5-7 dakika sürebilir. Unun rengi kahverengiye dönene kadar dikkatli bir şekilde kavurun.

Kavrulan una sıvı yağı ekleyin ve karıştırın. Yağ ve un iyice karıştığında, şekeri de ekleyin ve karıştırmaya devam edin.

Ayrı bir kapta süt ve suyu karıştırın. Bu karışımı, un karışımına ekleyin ve sürekli karıştırarak pişirmeye devam edin.

Karışımı sürekli karıştırarak kaynamasını bekleyin. Kaynamaya başladığında, karışım koyulaşmaya başlayacak. Koyulaşan karışımı ocaktan alın. Limon suyunu ekleyin ve karıştırın. Limon suyu, helvanın tatlılığını dengeleyecektir. İsteğe bağlı olarak vanilya özütünü ekleyebilirsiniz.

Un helvasını sıcak servis yapın. Üzerine tarçın veya kakao tozu serpererek süsleyebilirsiniz.

