



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 şeker
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı tereyağı
Yarım su bardağı iri dövülmüş ceviz veya fındık (isteğe bağlı)

Önce yağ eritin ardından un eklenerek orta ateşte kavurun. Un altın rengini alana kadar kavurmayı sürdürün. Bu işlem sırasında unun yanmaması için sürekli karıştırın.

Ayrı bir tencerede şeker ve sütü karıştırılır. Şeker eriyene kadar karıştırarak ısıtın.

Un yağ salmaya başlayana kadar iyiyce kavurun. Kavrulmuş karışıma yavaş yavaş ve karıştırarak şerbeti ilave edin.

Kıvam aldıktan sonra tencere kapağına bir mutfak havlusu sararak kapatın ve dinlenmeye bırakın. İsteğe bağlı olarak içine iri dövülmüş ceviz veya fındık ekleyebilirsiniz.

