



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN HELVASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı un
125 gr tereyağı
1, 5 su bardağı şeker (daha az şekerli sevenler miktarı azaltabilirler)
1, 5 su bardağı süt veya su
Arzuya göre bir avuç ceviz içi

Bir tencerenin içerisinde su ve şekeri eriyene kadar güzelce karıştırın. Hafif sıcak hale gelince ocaktan alın. Tabanı kalın, yanmaz yapışmaz bir tavaya 170 gram (12 yemek kaşığı) tereyağını alın ve eritin. Ardından üzerine elenmiş unu azar azar ilave edin.

İlave ettiğiniz unu kavurmaya başlayın.

Kavurdukça rengi dönecek ve sıvı halde bir kıvam alacaktır. Kavurma işlemi 10-15 dakika kadar sürebilir. Bu işlemi orta ateşte yapın.

Kıvama gelince şerbetini de verin. Hazırladığınız ve hafif soğuyan şerbeti sıcak helvanıza azar azar vermeye başlayın.

Öteki yandan da güzelce karıştırın. Şerbetini içine emdikçe helvanız koyulaşmaya başlayacaktır.

Kıvamı iyice oturunca ve katılaştınca servis etme aşamasına gelmiş demektir.

Tahta kaşık, dondurma kaşığı ya da yemek kaşığı yardımıyla sıcak helvanıza şekil verin. Soğudukça katılaşacaktır kıvamı. Tam soğumadan şekil vermeniz daha kolay olur. Şekil verdiğiniz helvaları bir süre dinlendirdikten sonra üzerini ceviz ya da farklı yemişlerle süsleyin.

