



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN HELVASI

2 su bardağı un
3 su bardağı süt
3 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı tereyağı
1 paket vanilya

Unu bir tencereye alın ve kavurmaya başlayın. Un kavrulurken sürekli karıştırın. Unun rengi hafif kahverengi olunca ocaktan alın. Ayrı bir tencerede sütü, şekerini ve tereyağını karıştırın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Şeker eriyip süt kaynamaya başlayınca unu ekleyin. Sürekli karıştırarak pişirmeye devam edin. Helvanın kıvam almasını bekleyin. Kıvam alınca ocaktan alın ve vanilyayı ekleyin. Helvanızı sıcak olarak servis edin.