



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## UN HELVASI

Malzeme :

500 gr. un,  
1 büyük paket margarin,  
600 gr. şeker,  
50 gr. çam fıstığı,  
1/2 lt. süt veya su.

Yapılışı:

- 1- Yağı unu bir tencereye koyup süzgeçle karıştırarak hafif ateşte sütlü kahve rengini alıncaya kadar kavurunuz.
  - 2- Sonra içerisine fıstığı atıp fıstıklarda hafif pembeleşince-ye kadar kavurmağa biraz daha devam ediniz.
  - 3- Fıstıklar pembeleşince yarım bardak suyu üzerine serpererek dökünüz (helvanın parlak olması için).
  - 4- Bir tencereye 600 gr. şekerini 1/2 lt. süt veya yarıyarıya karıştırılmış suyu veya sade suyu koyup bir taşım kaynatınız.
  - 5- Kaynıyan şerbeti kavrulmuş unun üzerine birden döküp bir kere karıştırıp tencerenin ağzını kapatınız.
  - 6- Hafif ateşte kaynatarak suyu çektiriniz.
  - 7- Suyu çekince bir defa karıştırıp ateşten alınız.
  - 8- İstedığınız şekilde kalıplaştırarak servis tabağına koyup servis yapınız.
-