



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN HELVASI

Malzeme

- 5 kahve fincanı un
- 3 kahve fincanı Sana
- 4 kahve fincanı toz şeker
- 5 su bardağı su

Hazırlanışı

Bir tencereye 3 kahve fincanı Sana koyarak hafifçe kızdırın, sonra kızdırılmış bu yağa, elenmiş 5 kahve fincanı un katarak, un hafifçe esmerleşip kıvamına gelinceye kadar yaklaşık 30?40 dakika ortadan daha az ısıdaki ateşte durmadan karıştırarak kavurun. (Kıvamına geldiği, unun hafif esmerleşerek güzel bir koku çıkarmasıyla anlaşılır) Başka bir tencereye 4 kahve fincanı tozşeker ile 5 su bardağı su koyarak bunları bir taşım kaynatarak şurup yapın, sonra da elde edilen bu şurubu kıvamına gelmiş olan una katarak hepsini iyice karıştırın.

Tencerenin kapağını kapatarak helvayı çok hafif ateşte 20 dakika kadar demlendirin.

Tencereyi ateşten alarak, helvanın hafifçe ılınması için yarım saat kadar bir tarafa bırakın; sonra bundan kaşık kaşık alarak ve şekillendirilmiş olarak helvayı tabağa alın ve servis yapın. Arzu ederseniz tarçın ve çam fıstığı ile servis yapabilirsiniz.