



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN HELVASI

MALZEMELER

5 kahve fincanı un
2.5 kahve fincanı tereyağı
4 kahve fincanı toz şeker
5 bardak su

YAPILIŞI

Borcam tencereye tereyağını koyun. Hafif kızınca, elenmiş unu katıp, devamlı karıştırarak unu hafif ateşte kavurun. Bu arada, bir başka Borcam tencereye su ile şekeri koyun. Bir taşım kaynatarak şurubu hazırlayın. Un esmerleşince üzerine şurubu dökün. Hepsini iyice karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatıp helvayı çok hafif ateşte demlenmeye bırakın. Sonra ateşten indirip bir saat kadar dinlendirin. Kaşık kaşık alıp aynı şekli bozmadan табаға boşaltın. Üstünü cevizle süsleyip, servis yapın.
