



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN HELVASI

2 bardak un,
2,5 bardak şeker,
2,5 bardak ılık süt,
1 paket tereyağı

Tereyağını tencerede eritip unu ilave edin. Un hafif pembemsi olana kadar kavurun. Süt ile şekeri ayrı ayrı bir kaptaki karıştırın, ateşteki una ekleyin, hafif ateşte un sütü şekene kadar sürekli karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp 5 dakika dinlendirin. Helvaya şekil verip servis tabağına dizin.

[ML® Un Helvası için tıklayın](#)

