



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN HELVASI

2 su bardağı un
200 gram margarin
50 gram tereyağı
yarım çay bardağı dolmalık fıstık
2 su bardağı süt
2 su bardağı tozşeker

Un, margarin, tereyağı ve dolmalık fıstığı kavurun. Koyu karamel rengini alınca, süt ve tozşeker ekleyin. Devamlı karıştırarak, koyulaşana kadar pişirin. Dilediğiniz şekilde bir kalıba koyup, servis tabağına ters çevirin. Üzerini tarçın ve dolmalık fıstıkla süsleyip servis yapın.

Not: Bu helvayı hazırlarken unun kokusunun kalmaması için iyice kavurmalısınız.