



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN HELVASI

Ümit Usta

1,5 su bardağı un
1,5 su bardağı tozşeker
5 su bardağı su
200 gr. tereyağı

Tozşeker ile suyu bir tencereye koyup şurubu hazırlayalım.

Başka bir tencerede, erittiğimiz tereyağına elediğimiz unu ilave ederek kısık ateşte hiç durmadan otuz kırk dakika kavuralım.

Un hafif renk değiştirip kavrulma kokusunu aldığımız zaman, daha evvel hazırladığımız şurubu, meyanesi gelmiş olan una birden ilave edip hiç durmadan karıştırarak suyunu çektiirelim.

Ocaktan indirip demlendirelim.

Helva biraz ılınınca kaşık kaşık alıp servis yapalım.

Not: Arzu edenler üzerine ceviz serpiştirebilirler.