



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN HELVASI

2 su bardađı un
250 gr tereyađ
2 su bardađı süt
Ŗerbeti için:
2 su bardađı su
2 su bardađı Ŗeker

Tereyağını eriterek unu kavurun. Unun rengi koyulaŖınca daha önceden kaynatmıŖ olduğumuz Ŗerbeti ve sıcak sütü ilave edelim. Ocağın altını kapatalım ve tencerenin de kapağını kapatalım. Bu aŖamada ellerimizi yakmamak için dikkatli olmamız gerekir, çünkü sıcak süt ve Ŗerbetin etkisi ile helva fokurdamaya baŖlayacaktır. Birkaç dakika sonra tencereyi açıp bir kaŖık yardımı ile helvayı iyice karıŖtıralım. Dilediđiniz Ŗekilde tarçın veya cevizle servis edebilirsiniz,.