



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN HELVASI

2 su bardağı un
150 gram tereyağı
2 su bardağı şeker
2 su bardağı süt
1 çay bardağı ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
1 paket vanilya

Tencerede yağı eritin ve üzerine unu ekleyip kısık ateşte 20 dakika kadar kavurun. Unun rengi değişip kokusu mutfağa yayılınca ocaktan alın. Başka bir kapta şeker ve sütü karıştırıp şekerin erimesini sağlayın. Bu karışımı soğuk olarak kavrulmuş unun üzerine dökün. Tencereyi tekrar kısık ateşte sürekli karıştırarak sütü una yedirin. İçine kıyılmış cevizleri ekleyip. Kıvama gelen helvaya şekil verip servis tabağına aktarın. Üzerlerine cevizle süsü yapıp ikram edin.