



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN HELVASI

2 Su Bardađı
1,5 su bardađı řeker
2 su bardađı un
2 su bardađı su
125 gram sana hamurışı

Derin bir tencerede sana hamurışı eritilir. Un ilave edilip kısık ateşte yaklaşık 20 – 25 dakika kavrulur. Bu süre sonunda unun rengi dönmüş olmalıdır. Başka bir ocak üzerindeki tencerede şeker suyun içinde eritilir. Ocağın altı ve tencerenin kapağı kapatılır. Kavrulma işleminin bitince sıcak şerbeti ilave edilir. Helva iyice toparlanıncaya kadar sürekli hızlı bir şekilde karıştırılır. Bu işlemden sonra tencerenin kapağı kapalı olarak 10dakika kadar demlenmesini bekleyin. Bir kaşık yardımıyla yada elle şekiller vererek servis tabağına alınır. Üzerine hindistancevizi, fıstık ve buna benzer şeyler separek servis yapılır.