



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN HELVASI

250 Gr Sana Hamurisi
2 Bardak un
1,5 Bardak toz řeker
1 Paket vanilya
2,5 Bardak süt

Un ve yağı bir tencereye koyup, yaklaşık 1 saat boyunca en kısık ateşte kavuruyorsunuz.Un bir süre sonra (en az 35 dakika), sıvılaşmaya başlıyor. O aşamada biraz daha devam ediyorsunuz.rengi hafif koyulaşınca stmz ekliyoruz.Un kavrulurken, başka bir kap içerisine süt ve vanilyayı koyuyorsunuz. İçine toz şekeri de ekleyip, şekeri iyice eritiyorsunuz. Un kavrulduktan sonra, şekerli süt karışımını tencereye boca ediyorsunuz. Bu sırada ocağın altını daha harlı aın. Zaten kısa bir sürede un sütü çekiyor.çekene kadar hızlı hızlı karıştırıyorsunuz. Katılaşınca altını kapatıp, demlenmeye bırakıyorsunuz. Kaşık yardımıyla servis tabağına dizebilirsiniz.