



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KLASİK UN HELVASI

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

- 1 paket margarin
- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı çam fıstığı
- 1 çay bardağı hindistancevizi

Margarin ve sıvı yağ teflon tavada ısıtılır. Un ilave edilir. Orta ateşte karıştırılarak fıstıklarla birlikte kavrulur. Süt, su, şeker karışımı ilave edilip kısık ateşte suyu çekilene kadar pişirilir. Ocaktan indirdikten sonra kaşık yardımıyla şekil verilip, üzeri hindistancevizi ile süslenecek servis yapılır.