



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN HELVASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

4 su bardağı elenmiş un
250 g. Tereyağ veya margarin
3 su bardağı şeker
3 su bardağı süt veya su
İsteğe bağlı olarak 1 kahve fincanı çam fıstığı, ceviz veya fındık

Şekerin yarısını 3 bardak süt veya su ile hafif ateşte kaynamaya bırakınız.
Yağı tencereye koyup, eritiniz.
Fıstığı ilave edip hafifçe kavurunuz
Unu ilave ediniz.
Kısık ateşte, tahta bir kaşıkla pembe renk alıncaya kadar çevirerek kavurunuz, ocaktan indiriniz.
Kaynamakta olan şekerli sütü kavurduğunuz unun üzerine dökünüz.
Hızla karıştırarak topaklanmayı engelleyiniz.
Tekrar ateşe koyup, kapağı kapalı olarak suyunu çekince kadar pişiriniz.
Ocaktan indirip 5 dakika kadar bekleyiniz.
Kapağını açıp kalan şekeri üzerine döküp ara ara karıştırarak alt üst ediniz.
Kapağını kapatıp 10 dakika dinlendiriniz.
Tekrar karıştırılıp, kaşıkla şekil verilerek servis tabağına alınız.
Üzerine tarçın serpiniz.
Kuruyemişlerle süsleyiniz.



Fotoğraf "ferahnur" tarafından gönderildi. 03.03.2021