



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN HELVASI (SİNOP)

Sinop Üniversitesi

- 1 paket margarin (250 gr)
- 2 su bardağı toz şeker (500 gr)
- 2 2,5 su bardağı un
- 3,5 su bardağı su

2 su bardağı şekere, 3 su bardağı su ilave edilip kaynatılır, sulu bir şerbet elde edilir. Diğer tarafta derince bir tencerede eritilmiş margarinin içine unu azar azar ilave edilir, unun rengi pembe renk alana kadar topaklanmaması için hiç durmadan karıştırılır, meyanesinin geldiğini anlayınca, önceden hazırlanmış şerbeti üstüne ilave edip tencerenin kapağı kapatılır. Kaynamaya başlayınca kapağını açıp katılaşıncaya kadar karıştırılır. Katılaşıncaya ateşten alınır ve istenilen şekillerde tabaklara koyup servis yapılır.