



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ UN HELVASI

3 su bardağı un
200 gr margarin
2 su bardağı toz şeker
3,5 su bardağı süt
1,5 çay bardağı çekirdeksiz üzüm
Tarçın

Yayvan bir tencereye margarin konur. Orta ateşte eriyince elenmiş un eklenir. Açık kahverengine yakın bir renk elde edene kadar sürekli karıştırılır. Diğer tarafta çukur bir kabin içinde soğuk süt ve şeker iyice eritilir. Kavrulan unun üzerine üzüm konur, birkaç kez karıştırılır. Ardından şekerli süt katılır. Karıştırılır, kaynama noktasına gelince ateş kısılır, kapak kapatılır, 10 dakika kadar pişirilir. Süre sonunda karıştırılır. Eğer tencereye yapışmıyorsa kıvama gelmiş demektir. Yapışmıyorsa biraz daha pişirilir, ateşten alınır. Daha sonra yarım saat dinlendirilir. Islatılmış kaşıkla servis tabağına konur. Üzerine tarçın serpilir.

[ML® Un Helvası için tıklayın](#)