



## Un Helvası



**Süre:** 25 Dakika dk

## **Tarif:**

- >> **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
  - >> **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
  - >> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik
- 

## **Malzemeler:**

### **☐ Helva için:**

- 2 su bardađı un
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı tereyağı

### **☐ Şerbeti için:**

- 1,5 su bardađı su veya süt
  - 1 su bardağı toz şeker
- 

## **Yapılışı:**

### **1. Şerbetin Hazırlanması:**

- Bir tencerede su (veya süt) ve şekerini karıştırarak ısıt.
- Şeker eriyince ocaktan al ve kenarda beklet.

### **2. Unun Kavrulması:**

- Geniş bir tavada sıvı yağ ve tereyağını ısıt.
- Unu ekleyerek kısık ateşte sürekli karıştırarak kavur.
- Un, koyu kahverengi olana kadar kavurma işlemine devam et.

### **3. Şerbetin Eklenmesi:**

- Kavrulmuş una sıcak şerbeti dikkatlice ekleyerek karıştır.
- Kapağını kapatıp 5-10 dakika demlenmeye bırak.

### **4. Servis:**



- Helvayı karıştırıp Őekil vererek servis tabağına al.
- Üzerine ceviz veya tarđın serperek servis et.

>> **İpucu: Un helvasını karıştırırken topaklanmaması için sürekli karıştırmaya özen göster. Kavurma süresi arttıkça lezzeti daha derin olur!**

Kiraz'ın  
Mutfađı