UN HELVASI

Malzemeler ; 4-6 kişi için

4 su bardağı elenmiş Un

1 paket (250 gr) Margarin

3 su bardağı Şeker

3 su bardağı Su

1 kahve fincanı Çam Fıstığı

Yapılışı:

Şekerin yarısı 3 bardak su ile hafif ateşte kaynamaya bırakılır.

Bir tencereye yağ ve fıstık konularak hafifçe kavrulur. Un katılır. Tahta bir kaşıkla hafif ateşte karıştıra karıştıra kavrulur. Unun rengi dönmeye başlayınca yani pembe bir renk alınca ateşten indirilir.

Kaynamakta olan şekerli su üzerine dökülür ve karıştırılır. Tekrar ateşe konur. Kapalı olarak suyunu çekince ateşten indirilir. Beş dakika öylece bırakılır.

Kapağı açılıp, kalan birbuçuk bardak şeker üzerine dökülür. Beş dakika aralıklarla iyice altüst edecek şekilde karıştırılır. Kapağı kapalı olarak 10 dakika bekletilir.

Tekrar karıştırılıp, kaşıkla şekil verilerek servis tabaklarına alınır.

3 bardak su yerine 3 bardak sütle de yapılabilir.

Afiyet olsun......