

Un Helvasi

Malzemeler

2 su bardagi un

2 su bardagi su

1,5 su bardagi toz seker

1 yemek kasigi tereyagi

1 su bardagindan bir parmak eksik sivi yag

1 cay kasigi tarcin

Yapilisi

Oncelikle su ve seker bir tencerede karistirilip ve ocagin uzerinde seker eriyinceye kadar karistirilir. (Ilik olacak)

Tereyagi ve sivi yag genis bir tencereye alinip kizdirilir, un eklenip kisik ateste bir cirpici yardimiyla surekli karistirilarak kavrulur. NOT: Cirpici ile karistirilrsa un topaklanmaz, kavurmak daha kolay olur. Un kokusu cikmaya ve rengi kahve rengine donmeye baslayınca sekerli su azar azar tencereye ilave edilir ve hizlica karistirilir. Bu sirada tarcin da ilave edilir. Suyunu cektikten sonra bir kac dakika daha kavurmaya devam edilir ve ocak kapatilir. Uzerine kagit havlu koyarak demlenmeye birakilir. Sonra dilediginiz bir kaliba doldurulup ters cevrilerek servis yapabilirsiniz. Ben tercihen tepsiye yayip dilimleyerek servis yaptim, uzerine de ceviz yerlestirdim. Cevizi uzerine dokebileceginiz gibi kavurma esnasinda da ekleyebilirsiniz. ellerimize saglik