Un helvası

Tarifin tamamı

Malzemeler

423 g	Buğday unu 4 su bardağı
250 g	Tereyağı 1¼ su bardağı
507 g	Şeker 3 su bardağı
619 g	Süt 3 su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil. Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Şekerin yarısını sütle birlikte hafif ateşte kaynamaya bırakın.
2. Tereyağını tencerede eritin.
3. Unu ekleyin; kısık ateşte tahta kaşıkla karıştırarak pembeleşene dek kavurun, sonra ocaktan alın.
4. Kaynayan şekerli sütü unun üzerine boşaltın ve topaklanmasın diye hızlıca karıştırın.
5. Tencereyi yeniden ateşe alın; kapağı kapalı tutarak sıvı çekilene dek pişirin.
6. Ocaktan alıp 5 dakika bekleyin.
   5 dk
7. Kapağı açıp kalan şekeri üzerine dökün; ara sıra karıştırarak alt üst edin.
8. Kapağı kapatıp 10 dakika dinlendirin.
   10 dk
9. Bir kez daha karıştırın, kaşıkla şekil vererek servis tabağına alın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Tahıl Tatlıları (2019)
tatname.com/tr/tarif/un-helvasi-megep-tahil-tatlilari