



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Un Halvası

Un Helvası



2 Stəkanı un  
Yarım paket margarin (125 qr.)  
1 Stəkanı sütün  
1 Stəkanı su  
1,5 Stəkanı şəkər  
Tarçın

- # Əvvəlcə su, sütün və şəkər bir qabda şəkər əriyəncə qədər qarışdırılır.
- # Başqa bir məcməyiyə margarin qoyulur, əridildikdən ələnməmiş un əlavə olunur.
- # Orta alovlu fırında un və yağ boz rəng alana qədər davamlı qarışdırılır. ( təxminən 13 dəqiqə)
- # Fırın söndükdən sonra un və yağ bir neçə dəqiqə daha qovrulur.
- # Az qızmış unlu yağa əvvəlcədən hazırlanan su, sütün və şəkər qarışımı əlavə olunur.
- # Fırın yenidən yandırılır, orta alovda yenə davamlı qarışdırılır.
- # Halva məcməyiyə yapışmayacaq xal aldıqda bişmiş deməkdir.
- # Fırından alınan halvanın məcməyi ilə qapağının arasına kağız dəsmal qoyulur. Pilav kimi 20 dəqiqə dəmləndirilir.
- # Dəmləndikdən sonra qaşıqla, servis tabağına qoyulur, üzərinə tarçın səpilir.

**Not:** Arzu edilirsə un halvasına cam fısdığı ya da badam içi də qoyula bilər.