



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## SÜTLÜ GAZİLER HELVASI

Yeteri kadar sadeyağı (Helvahâne) adı verilen altı yuvarlak tencerede yakınız. Birbuçuk misli unu bir el ile eze eze ve diğer eldeki ağaç kepçe ile karıştırı karıştırı yedirmeli ve meyanesi gelinceye dek karıştırmalıdır. Yağın iki misli şekeri bir misli süt ile kestiriniz. (Sütün kesilmemesi için şeker konmadan önce sütü kaynatmak gerekir.) Bu şeker şerbetini kepçe ile meyanenin her tarafına yedirerek karıştırınız. Sonra tencerenin kapağını kapatıp bekletiniz. Bir çeyrek sonra kapağı kaldırıp tekrar karıştırınız. Daha sonra tabağa alıp, istenirse üzerine ince dövülmüş toz şeker ekiniz.

---

© lezzetler.com tarif no:54831 • adı:Sütlü Gaziler Helvası • gönderen:maxi • indirme tarihi:20.09.2024 - 23:08