



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEK HELVASI

Filiz ÇATALKAYA ORHAN

3 su bardağı rondodan çekilmiş ekmek (Kabukları dâhil)
3 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı şeker
1,5 su bardağı süt
1 vanilya

Bir tencerede 3 su bardağı dolduracak kadar rondodan çektiğimiz ekmekler, 3 yemek kaşığı tereyağında sürekli karıştırılarak, hafif bir esmerlik alana kadar kavrulur ve ocaktan alınır. Ayrı bir tencerede 1 su bardağı toz şeker ve 1,5 su bardağı süt kaynatılıp ilitilir. Vanilya eklenir. Ilık süt şerbeti, ekmekli malzemeye katılır ve tencere kapağı kapalı olarak 15 dakika demlenmeye bırakılır. Demlenen helvamız bir kaşık yardımı ile ezmeden karıştırılır. Tane tane olan helva, servis tabağına alınıp hindistan cevizi veya çekilmiş Antep fıstığı ile süslenir. Servise hazırdır.

