



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI SÜT HELVASI (BURSA)

Tereyağı (130 gr)

2,5 su bardağı süt (600 ml)

½ su bardağı un (70 gr)

2 çay bardağı toz şeker (200 gr)

3 adet damla sakızı, dövülmüş

½ paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Üstü için:

2 çorba kaşığı kavrulmuş fındık, ince kıyılmış

Sütü damla sakızlarıyla birlikte tencereye koyup ocağa alın.

Başka bir tencerede 100 gr tereyağını eritip unu ilave edin. Birkaç dakika karıştırarak kavurup pembeleştirin.

Damla sakızlı sıcak sütü kavrulmuş una ekleyip topaklanmaması için hızlıca karıştırın. Karışım muhallebi kıvamına gelince ocaktan alın.

İçine 150 gr toz şeker ile Pakmaya Şekerli Vanilin'i ekleyip karıştırın.

Süt helvanızı fırın kabına boşaltın. Kalan tereyağını ufak parçalara bölüp kalan toz şekerle birlikte muhallebinizin üstüne serpiştirin.

Önceden ısıtılmış 190C fırında üstü kızarana kadar süt helvanızı pişirin.

Fırından çıkartıp üstüne kavrulmuş fındık serpiştirerek hemen servis edin.

