



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI SÜT HELVASI

- 5 yemek kaşığı tereyağı
- 5 yemek kaşığı un
- 1 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 diş damla sakızı (dövülmüş şekilde)
- 1 tane yumurta sarısı
- 1 paket vanilin
- Fındık için;
- 1 çay bardağı fındık kırığı

Öncelikle bir tavada tereyağı ve unu rengi değişene kadar kavurmaya başlayın. Daha sonra süt, toz şeker, damla sakızı ve yumurta sarısını ekleyip karıştırmaya başlayın. Koyulaşana kadar karıştırarak pişirmeye devam edin. Kıvamı koyulaştıktan sonra vanilini ekleyin. Ardından ocaktan alabilirsiniz. Hazırladığınız karışımı borcama alıp üzerini düzeltebilirsiniz. 200 derece fırında, üzeri kızarana kadar yaklaşık 15 dakika pişirmeniz gerekir. Fırından çıkardıktan sonra oda sıcaklığına gelmesini beklemelisiniz. İsterseniz buzdolabında 2 saat bekletebilirsiniz. Servis sırasında dövülmüş fındık serpiştirmeyi unutmayın.

