



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI SÜTLÜ UN HELVASI

1 Paket Sana Klasik
2 Su Bardağı un
2,5 Su Bardağı süt
2,5 Su Bardağı toz şeker

2,5 su bardağı sütü kaynatın. Orta boy teflon bir tencerenin içinde 1 paket margarini eritin. Eriyen margarine un eklenerek unun kokusu çıkıncaya kadar tahta kaşıkla kavurun. Kokusu çıkan una şekeri ekleyip kavurmaya devam edin. Un tamamen toparlanınca kaynattığınız sütü ekleyip 2-3 dakika daha hızlıca karıştırın. Helva tencereden tamamen kurtulup toplanınca ocağın altını söndürün ve üzerine bir bez örterek tencerenin kapağını kapatın. 15 dakika kadar demlenen helvayı dondurma kaşığı ile alıp servis tabağına 2 top koyun. Her tabağa 1 dilim Kesme Maraş dondurması ekleyin. Üzerine antepfistiği serpererek servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 03.07.2024