



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÜĞÜN HELVASI (BURSA)

<https://yemek.name>

100 gram un  
50 gram tereyağ  
500 ml süt  
200 gram şeker  
3 yemek kaşığı dolmalık fıstık  
Tarçın

Eritilen tereyağında kokusu çıkana kadar un kavrulur.  
Un kokusu duyulduğunda fıstıklar ilave edilir.  
Fıstıkların rengi döndüğünde şeker eklenir.  
1 dakika kadar sonra önce 1 bardak süt yavaşça katılıp, kızlıca karıştırılır.  
Ardından kalan süt eklenir.  
Koyulaşmaya kadar karıştırılarak pişirilir.  
Kıvama gelen helva kaselere doldurulur.  
Soğuyan helvalar tarçınla servis edilir.

Not: Muhallebi topaklanırsa blenderdan geçirmek mümkün. Ancak o zaman fıstıkları da parçalamış olursunuz.  
Bu yüzden fıstıkları başka yerde kavurup kaselere doldurmadan önce helvaya karıştırmak daha iyi olur.

