



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA HELVA

200 gram tuzlu tereyağı
2.5 su bardağı un
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı susam

Fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayın. Tereyağını tencerede eritip köpürmeye başlayınca unu ekleyin ve pembeleşinceye kadar kavurun. Suyu azar azar ilave edip 5 dakika daha kavurun. Hazırladığınız helvayı bir fırın tepsisine alıp üzerini bir kaşıkla düzleyin. Susam serpip önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.

[ML© Kuru Helva için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 09.06.2022