



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ŞERBETLİ UN HELVASI

Malzemeler:

1 ay bardağı süt
3 yemek kaşığı tereyağı
4 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı un

Şerbet için:

3 su bardağı şeker
2 bardak su

Yapılışı:

Süt tereyağı ve yumurta birlikte çırpılır. Boza kıvamına gelinceye kadar azar azar un ilave edilir. Kabartma tozunu da ekleyip elde edilen sulu hamur dibi iyice yağlanmış tepsiye dökülür. Düzgün olarak yayılır. 170° fırında pişirilen helva kabarmca çıkarılır. Soğutulmuş şurup fırındaki helvaya dökülür. Tepsi yine fırına sürülür. 5 dakika drduktan sonra çıkarılır. Soğuduktan sonra baklava biçiminde kesilerek servis yapılır.