



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT HELVASI (BURSA)

150 gr. tereyağı (yarısı zeytinyağı olabilir)
1 su bardağı un (Bardak çok az tepeli olacak)
1.5 su bardağı şeker
5 su bardağı süt
1 yumurta sarısı
1 tutam tuz

Şekeri bir tencereye koyup üzerine sadece 1 bardak sütü ekleyip ocağa alın. Şeker eriyene kadar ocakta tutun (Sütün hepsinin ısınmasını istemiyoruz. Sadece şekerin erimesi için bunu yapıyoruz)
Ocaktan alıp kalan 4 bardak sütü ve yumurta sarısını da ekleyip çirpin. Yumurtanın iyice karışması gerekiyor.
Tereyağını tavaya alın. Eriyince unu ve bir fiske tuzu ekleyip rengi sararıncaya kadar sürekli karıştırarak kavurun.

Sütü ekleyin. Eklerken hızla karıştırmaya devam edin. Hemen toparlanıp muhallebi kıvamına gelecektir.

2-3 dakika daha karıştırarak pişirin ve uygun bir fırın kabına dökün.

200 derecelik fırında üzeri kızarana kadar tutun. İster sıcak, ister soğuk olarak ikram edin.

Not: Süt Helvası yaparken unun kokusu çıkana kadar kavrulduğuna dikkat etmek gerekir. Gereğinden fazla kavrulur ise un kokusu baskın olacaktır.

