



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SÜT HELVASI (BURSA)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

60 gram tereyağı
1/2 su bardağı un
1/2 su bardağı şeker
2 su bardağı süt
2 tatlı kaşığı kahverengi şeker

Tereyağını yapışmaz bir tavaya alarak eritin.

Eriyen tereyağına unu ekleyerek un sararıp, kokusu çıkıncaya kadar (15 dakika) orta ateşte sürekli karıştırarak kavurun.

Kavrulduktan sonra ocağın ısısını düşürün.

Bu sırada sütü ayrı bir tencerede ısıtın.

Şekerli süte ekleyerek eritin ve kaynamadan ocaktan alın.

Şekerli süt karışımını, tereyağı-un karışımına ekleyin.

Ekleme esnasında topaklanmaması için sürekli ve hızlı bir şekilde karıştırın.

2-3 dakika kısık ateşte karıştırdıktan sonra, helva karışımını fırın/sufle kaplarına doldurun.

Üzerlerine kahverengi şeker serptikten sonra 180 derece fırında ve üst rafta 10 dakika kadar üzerlerini kızartın ve helvanızı ılıkken tüketin.

Not: Helvanızı şeker yerine ¾ çay bardağı bal kullanarak da hazırlayabilirsiniz.

