



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZİLER HELVASI

1 kg sadeyağ
2 kg süt
1,5 kg un
1/2 kg şeker

Sade yağın tamamı eritilir. Biraz soğutulup, içine 1,5 kilo un yavaş yavaş alıştırılarak konulur. Hafif bir ateşte devamlı karıştırılır. Meyanesi gelip kokusunu vermeye başladığı zaman ateşten indirilir. Kaynatılan iki kilo süt ile yarım kilo şeker ilâve edilir. Tencerenin kapağı 2 - 3 dakika kapalı tutulduktan sonra açılır. İyice karıştırılır, tabaklara konduktan sonra üzerinde bir miktar toz şeker gezdirilerek servis yapılır.