



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GUBELİŞ

150 Gr Sana Klasik
1 Bardak şeker
1 Kg. süt
2 Adet yumurta
1 Aldığı kadar un
Aldığı kadar ceviz içi

Karıştırma kasesine tuz ve iki yumurta kırılır ve çırpıya başlanır. Kaseye süt ilave edilir . Kase sürekli karıştırılarak unu dökülür. Bir tavada SANA MARGARİN eritilir ve çırpılarak sıvı kıvama gelen hamur, eriyen yağa dökülür. Bir bardak şeker pişen üzerine yavaş yavaş gezdirilerek karıştırmaya devam edilir. Bardakta az bir miktar şeker bırakılır. ebeş karıştırılıp kıvam verilirken kalan şeker de ilave edilir. Helva kıvamına gelen ebeş servis tepsisine güzelce yayılır. Tepsinin üzerine şekeri ve ceviz içi gezdirilir.