



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE SÜT HELVASI (BURSA)

150 gram tereyağı
5 su bardağı un
1,5 litre süt
1,5 su bardağı toz şeker
1,5 paket vanilya
1 çay bardağı fındık (pirinç fındık)

Tereyağını tencerede eritip unu birkaç dakika boyunca kavurun.
Sürekli karıştırarak sütü yavaş yavaş ekleyin.
Ardından şekeri ilave edin.
Yoğun bir kıvam alana dek karıştırmaya devam edin.
Kaynamaya başlayınca vanilyayı ilave edin.
Biraz sonra ocaktan alın.
Karışımı 5 adet güveç kabına paylaşın.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, üzerleri kızarana dek bekletin.
Fırından alın, ılındıktan sonra buzdolabında soğutun.
Üzerlerine bir miktar pirinç fındık serpererek servis yapın.

