



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAZ HELVASI

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

Sütlü şurup:

5 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Helva için:

125 g tereyağı

1 su bardağı un

0,5 su bardağı irmik

1,5 su bardağı toz şeker

Süslemek için:

3 yemek kaşığı fındık kırığı

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (24x26 cm)

Süt ve şekerli vanilini bir tencereye alın. Orta ateşte arada karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca ocaktan alın. Beklemeden helvanın hazırlanışına geçin.

Tereyağını tencereye alın ve eritin. Üzerine un ve irmiği ekleyip orta ateşte pembeleşinceye kadar sürekli karıştırarak kavurun. Toz şekeri ilave edin ve 2 dakika daha kavurun. Sıcak sütü kepçe ile alıp üzerine azar azar dökerek karıştırın. Sütün tamamını ekledikten sonra 1 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve kalıba dökün. Üzerini düzeltip oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Buzdolabına alın ve 2 saat bekletin.

Tatlıyı buzdolabından çıkarıp dilimleyin. Üzerine fındık kırığı serpin ve servis yapın.

