



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI SÜT HELVASI

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

100 gr. tereyağı
1 su bardağı un
1 litre süt
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı şeker
1 diş damla sakızı

Sütün yarısını tencereye alarak şekeri ekliyoruz. Şekerleri eritiyoruz ve ocaktan alıyoruz. Kalan sütü ve yumurta sarısını da üzerine ekleyerek soğumaya bırakıyoruz. Tereyağını, eridikten sonra unumuzu ekliyoruz. Hafif pembeleşinceye kadar kavuruyoruz. Kavurduğumuz unu sütümüze ekliyoruz. Kıvama geldikten sonra damla sakızını döverek ekleyip çok pişirmeden ocaktan alıyoruz. Cam fırın kabına helvamızı döküyoruz. Fırının ısısını sadece üst kısma veriyoruz. 200 derecede 20 dakika pişiriyoruz.

