



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSUZ UN HELVASI (ERZİNCAN)

Mesude Budak-Fatma Budak

250 gr tereyağı
300 gr un
100 gr pudra şekeri
200 gr toz şeker
Fındık (arzuya göre)

Fındıklar kavrulur.

Tereyağı eklenir, eritilir.

Un eklenir, un kokusu kalmayana kadar kavrulur.

En son şeker eklenir, ocak kapatılır.

Şeker tüm karışıma yedirilir.

Karışım, bir tabak ya da tepsiye 1-1,5 cm kalınlığında yayılır. Kolay çıkarmak için altına yağlı kâğıt serilebilir.

Tamamen soğuyup sertleşince dilimlenir ve servisi yapılır.

Kahve ya da çayın yanında şahanedir. Kayra Madre'yle de denemeniz önerilir.

Not: Bir kavanozda uzun bir süre saklanabilir.
