



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜT HELVASI (BURSA)

100 gram tereyağı
1 su bardağı un
1 litre süt
1 yumurta sarısı
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya

Sütün yarısını bir tencereye alın ve şekerini ilave edin.

Şeker tamamen eriyene kadar ocakta pişirin. Bu aşamada sütün kaynamasına gerek yok sadece şekerlerin erimesi yeterli olacak.

Daha sonra tencereyi ocaktan alın.

Kalan sütü ve yumurta sarısını da tencerenin üzerine ilave edin.

Güzelce çırpın ve soğumaya bırakın.

Tereyağını tavada eritmeye başlayın.

Eriyen tereyağının üzerine unu ilave edin.

Un hafif pembeleşene kadar kavurun.

Süt helvası yaparken unun kokusu çıkana kadar kavrulduğuna dikkat edin.

Gereğinden fazla kavrulması durumunda un kokusu baskın olacaktır.

Daha sonra kavrulmuş unu yavaş yavaş süte ekleyin.

Karıştırarak koyulaşmasına yardımcı olun ve kıvam alana kadar pişirin.

Karışım kıvam aldıktan sonra vanilyasını da ekleyin ve çok pişirmeden ocaktan alın.

Karışımı ısıya dayanıklı cam kaplara veya toprak kaselere dökün.

Fırını sadece üst rafı yanı ızgara bölümü ısınacak şekilde 200 derecelik ısıtın.

Önceden ısıtılmış fırında 20 dakika, sadece üstü kızarana kadar pişirin.

