



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜT HELVASI (BURSA)

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

Öncelikle sütün yarısını bir tencereye alın, ocağın altını açın ve şekeri ekleyin. Karıştırarak şekerin erimesini sağlayın. Kaynamasına gerek yok.

Şeker eridikten sonra kalan sütü ve yumurta sarısını da üzerine ilave edin ve soğumaya bırakın.

Tereyağını tavaya alın. Eridikten sonra unu ekleyin ve hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Kavurduğunuz unu yavaş yavaş süte ekleyin. Süt helvasının püf noktası burasıdır. Sürekli karıştırmaya devam edin.

Muhallebi kıvamına gelince vanilyayı ekleyip çok pişirmeden ocaktan alın.

Miktara uygun bir kaba ya da ufak güveçlere helvayı dökün.

200 derece ısıtılmış fırında üstü kızarana kadar pişirin.

