



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT HELVASI (BURSA)

Bursa Turizm Platformu

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

Sütün yarısını uygun bir tencereye alarak şeker ekliyoruz ve şeker eriyene kadar ocakta karıştırıyoruz.

Kaynamasına gerek yok sadece şekerleri eriyoruz ve ocaktan alıyoruz.

Kalan sütü ve yumurta sarısını da üzerine ekleyerek güzelce çırpıp soğumaya bırakıyoruz.

Tereyağını tavaya alıp eridikten sonra unumuzu ekliyoruz.

Hafif pembeleşinceye kadar kavuruyoruz.

Daha sonra kavurduğumuz unu yavaş yavaş sütümüze ekliyoruz. Karıştırarak koyulaşip kıvam alana kadar pişiyoruz.

Kıvama geldikten sonra vanilyayı ekleyip çok pişirmeden ocaktan alıyoruz.

Küçük borcama helvamızı döküyoruz. (Dilerseniz toprak kaselerden de kullanabilirsiniz.)

Fırının ısısını sadece üst kısma veriyoruz. 200 derecede 20 dakika (üstü kızarana kadar) pişiriyoruz.

Eğer fırınınız sıcaksa 15-20 dakika yeterli olacaktır ama sıcak değilse 30-35 dakika sürecektir.

