



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜT HELVASI (BURSA)

Börte Özenç

1 lt süt  
100 gr un  
1 su bardağı şeker  
1 paket vanilya  
75 gr sıvıyağ (zeytinyağı ile ayçiçek yağı karışımı olabilir)  
25 gr tereyağı

Bir kapta süt, vanilya ve şeker bir araya getirilir.

Tereyağı eritilir, içine sıvıyağ eklenir, biraz karıştırılır.

Unu da eklenir, unun kokusu gidene kadar yağ ile karıştırılır. Renk almaması önemlidir.

Bu sırada fırın 200 dereceye ayarlanır, bir yandan ısınmaya bırakılır.

Süt, şeker ve vanilyalı soğuk karışım, un ve yağa eklenir.

Sabırla ve durmadan karıştırılması önemlidir. Boza kıvamını alıp fokurdamaya başlayınca kadar karıştırılır.

Hazırlanan karışım, suyla ıslatılan fırın kabına dökülür.

Fırın kabı, içi su dolu bir tepsiye oturtulur, önceden ısıtılan fırında en yüksek sıcaklıkta sadece üst teller yanacak şekilde sadece üzeri kızartılır.

