



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜT HELVASI (BURSA)

- 1 lt süt
- 1 paket margarin
- 2 su bardağı un
- 3,5 su bardağı şeker
- 1 çay bardağı çam fıstığı
- 1 yemek kaşığı tereyağı

1 lt süt ısıtılıp, ılımaya bırakılır. Ayrı bir tencerede margarin, 2 su bardağı un ve fıstıklar kavruluncaya kadar karıştırılır. İliyan süt ilave edilir. Topaklanmaması için sürekli karıştırılır. Helva kendini çekmeye başlayınca 3 bardak şeker ilave edilir. Tahta bir kaşıkla kuvvetlice ezilerek karıştırılır. Tencereye yapışmadan kaşıkla birlikte dönmeye başlayınca ateşten alınır ve fırın tepsisine dökülür. Önceden ayrılan yarım bardak toz şeker, karışımın üzerine serpilir. 1 kaşık tereyağı üzerine paylaştırılarak fırına verilir. Şekerler kızarıncaya kadar pişirilir.



Fotoğraf "ahmet yüzbaşıoğlu" tarafından gönderildi. 15.11.2016