



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT HELVASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

150 gram tereyağı
1 su bardağı tepeleme un
1 su bardağı toz şeker
5 su bardağı süt
1 adet yumurta sarısı
1 tutam tuz

Toz şekeri bir tencereye koyun ve 1 su bardağı sütü üstüne ilave edip ocağa alın. Şeker eriyene kadar ocakta tutun. Şeker erir erimez ocaktan alın ve içine kalan 4 su bardağı sütü ekleyin. Yumurta sarısını da ekleyip çırpın. Tereyağını yapışmaz bir tavaya alıp eritin ve üstüne unu ve bir fiske tuzu koyup unun kokusu çıkıp sararmaya başlayana kadar kavurun. Kavrulmuş unun üstüne şekerli süt karışımını dökün ve topaklanmaması için iyice karıştırın. Bu aşamada el blender'ından yardım alabilirsiniz. 5 dakika kadar daha karıştırarak pişirin. Sonra bu karışımı uygun bir kaba alıp önceden 200 derecede ısıtılmış fırına verin. Üzeri kızarıncaya fırından çıkarın ve ister sıcak ister soğuk yiyin.

