



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SÜT HELVASI

60 gram tereyağı
Yarım su bardağı un
Yarım su bardağı şeker
2 su bardağı süt
2 tatlı kaşığı esmer şeker

Tereyağını bir tavaya alıp eritin ve eriyen tereyağının üzerine unu ekleyin. Un sararıp kokusu çıkana kadar orta ateşte sürekli kavurun. Bu sırada sütü bir tencereye alın ve şekeri ilave edin. Şekeri eritin ve süt kaynamadan karışımı ocaktan alın. Sütlü karışımı unlu karışıma sürekli ve hızlı olarak karıştırarak ekleyin. Birkaç dakika kadar karıştırdıktan sonra karışımınızı fırın kaplarına doldurun ve üzerlerine kahverengi şekerinizi serpin. 180 derece önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirin ve ılıyınca servis edin.

