



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SÜT HELVASI

60 gr tereyağı  
2 bardak süt  
Yarım bardak un  
Yarım bardak şeker  
Yarım kaşık kahverengi şeker

Yanmaz bir tavada tereyağını eritin. Üzerine unu yavaş yavaş ekleyin. Bu esnada karıştırın. Yaklaşık 15 dakika kadar karıştırın. Daha sonra altını kısın.

Bu arada başka bir kabın içinde süt ile şekeri karıştırıp şeker eriyene kadar ısıtın. Ilık olduktan sonra ocaktan alın. Şekerli süt karışımını altını kıştırdığınız unun üzerine ekleyin ve hızlıca karıştırın.

3 dakika kadar karıştırdığınız karışımı küçük kaplara koyun. Fırın ısısına dayanıklı kaplar olmalı.

Üzerine esmer şekerden serpin. 180 derecede yaklaşık 10 dakika kadar pişirin. Ilık servis edebilirsiniz.

