



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT HELVASI

<https://www.haberturk.com>

2 su bardağı süt
50 gram tereyağı
1 su bardağı un
1 su bardağı şeker
2 tatlı kaşığı esmer şeker

Tereyağını ve unu tencereye atın. Un sararıp, kokusu çıkıncaya kadar orta ateşte sürekli karıştırarak kavurun. Ayrı bir tencerede sütü ve şekerini ocağa koyun ve kaynamadan ocaktan alın. Şekerli süt karışımını, tereyağı ile un karışımına ekleyin. Ekleme esnasında sürekli ve hızlı bir şekilde karıştırın. Pişen helvayı küçük fırın kaplarına doldurun. Üzerlerine esmer şeker serptikten sonra 180 derece fırında 10 dakika kadar üzerlerini pişirin. Helvanız soğuduktan sonra servis edebilirsiniz.

