



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜT HELVASI

1 litre süt
5 yemek kaşığı Tereyağı(100 gram)
5 yemek kaşığı un (100 gram)
1 su bardağı toz şeker(200 gram)
1 paket vanilin
1 adet yumurta sarısı
Üzeri için:
3 yemek kaşığı fındık içi

Süt ve şekeri birlikte, şeker eriyene kadar karıştırın.

Tereyağı ve unu, derin ya da geniş bir tavada, orta ateşte, unun kokusu çıkana kadar kavurun.

Şekerli sütü, kavurulmakta olan karışıma azar azar ekleyerek sürekli karıştırın ve pürüzsüz bir hal alıp koyulaşana kadar bu işleme devam edin.

Son olarak vanilyayı ve yumurta sarısını ekleyip karıştırın ve ocaktan alın.

Karışımı orta boy fırın kabına dökün ve üzeri kabuk tutana kadar 10 dakika bekleyin.

230 derece önceden ısıtılmış fırında süt helvasını, üzeri kızarana kadar (15 dakika) pişirin.

Fırından çıkan süt helvasını arzuya göre sıcak ya da oda ısısında, fındıkla birlikte servis edin.

