



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT HELVASI

1 su bardağı un
100 gram tereyağı
1 litre süt
1,5 su bardağı şeker
1 yumurta sarısı
1 paket vanilya

Şekeri ve 1 su bardağı sütü bir tencereye alıp karıştırın. Sütün kaynamamasına dikkat edin.

Şeker eriyince sütü ocaktan alın.

Daha sonra kalan sütü ve yumurtayı da ilave edip çirpın.

Tereyağını tavada eritin ve un ilave edip hafif pembeleşene kadar kavurun. Unun kokusu çıkana kadar kavrulduğuna dikkat edin.

Ardından kavrulmuş unu yavaş yavaş süte ekleyin.

Karıştırarak koyulaşmasına yardımcı olun ve kıvam alana kadar pişirin.

Muhallebi kıvamına gelince vanilyayı da ekleyip birkaç dakika pişirin.

Daha sonra ısıya dayanıklı kaplara veya toprak kaseler bölüştürün.

Önceden ısıtılmış fırında 20 dakika, sadece üstü kızarana kadar pişirin.

Sıcak olarak servis edin.

