



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ UN HELVASI

1.5 çay bardağı sıvı yağ  
2 su bardağı un  
Şerbeti için:  
2 su bardağı şeker  
3 su bardağı sıcak süt

Sıvı yağ ve unu tavaya alıp un kızarana kadar sürekli karıştırarak pişiriyoruz. Bu sırada sıcak su da hazır olmalı. Sıcak sütün içine şeker atıyoruz ve karıştırarak eritiyoruz. Kızaran unun içine, sürekli seri bir şekilde karıştırarak yavaş yavaş şerbeti ekliyoruz. İki-üç dakika daha kısık ateşte karıştırarak, un, şerbeti çekene kadar pişiriyoruz. İsterseniz içine ceviz veya fındık da koyabilirsiniz. Üzerini istediğiniz gibi süsleyebilirsiniz.

