



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ UN HELVASI

125 gr tereyağı veya margarin
1 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 su bardağından bir parmak eksik şeker
Üzeri için ceviz içi

Bir kaseye süt ve şekeri alıp şeker eriyene kadar karıştırın.
Tereyağı veya margarinini uygun bir tencereye alıp eritin.
İçine unu ilave edip unun rengi değişene kadar orta ateşte devamlı karıştırarak kavurun.
Unun rengi biraz değişince sütlü şerbeti yavaşça ilave edip karıştırın.
Un topaklanmaması için karıştırmaya devam edin ve koyulaşana kadar pişirin.
Ocağı kapatın ve istediğiniz şekli verip servis tabağına alın.
Üzerini cevizle süsleyin.

