



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SÜTLÜ UN HELVASI

4 tane yumurta
1 kahve kaşığı karbonat
Un
1 çay bardağı süt
4 çorba kaşığı tereyağı

Süt, yağ, yumurta iyice çırpılır, boya kıvamına gelene kadar un ilâve edilir. Karbonat koyup karıştırılır. Yağlanmış tepsiye dökülür. Tepsi orta sıcaklıktaki fırına koyulur. Kabarıp pişince üzerine şurup dökülür. Tekrar fırına sürülür. 5 dakika sonra fırından alınıp soğuduktan sonra servis yapılır.