



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SÜTLÜ UN HELVASI

İyice çalkalanmış 4 - 5 yumurtanın içine 80 gram süt, 120 gram tereyağı koyup karıştırınız. Koyu boza kıvamına gelinceye dek un serperek, tahta kasılda döve döve iyice eziniz. Bir kahve kaşığı karbonat, bir kaşık krem tartar koyarak karıştırınız; dibi tereyağlı tepsiye bir parmak dökerek fırına sürünüz. Kabarıp pişince, çıkarıp üstüne şerbet gezdirerek tekrar fırına sürüp 5 dakika sonra çıkarınız; soğutarak istediğiniz şekilde kesiniz.



Fotoğraf "postacı bekir" tarafından gönderildi. 14.02.2020