



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TEREYAĞLI SARAY HELVASI

4 su bardağı un  
125 gr tereyağı  
1 su bardağı pudra şekeri

Unu, tavada kısık ateşte hafif pembeleşene kadar kavuruyoruz. Tel süzgeçten geçirip eliyoruz. Tereyağını eritip ılıtıyoruz. Tereyağını ve pudra şekerini, una ilave ediyoruz. İyice karıştırarak margarini una yediriyoruz ve helvayı tepsiye bastırıp üzerini düzeltiyoruz. Dilimleyip servis yapıyoruz.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 12.01.2024