



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ HELVA

<https://www.elele.com.tr>

Malzemeler:

500 gr vişne

250 gr tereyağı

3 su bardağı un

3 su bardağı toz şeker

Yarım litre süt

1 su bardağı su

Vişnelerin saplarını çıkarıp, yıkayın. Çekirdeklerini ayıklayın. Derin ve geniş bir tencereye tereyağını aktarın. Yağ eriyince elenmiş unu ekleyin. Unun rengi koyulaşmaya başlayınca kadar kavurup, daha sonra vişneleri ekleyin. Vişnelerle birlikte 10 dakika daha kavurun. Şekeri ilave edin. Şekeri karıştırdıktan sonra su ve süt ekleyin. Hepsini karıştırıp ocağın ısısını düşürüp, tencerenin kapağını kapatın. 10 dakika pişirin. Ocağın altını kapatın. Kapağı kapalı olarak 15 dakika dinlendirin ve ılık servis yapın.

