



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ HELVA

Malzemeler

250 gr tereyağı
3 su bardağı un
3 su bardağı şeker
Yarım kg vişne
1 su bardağı süt
1 su bardağı su

Hazırlanışı:

Vişnelerin saplarını çıkarıp yıkayın, çekirdeklerini ayıklayın. (Ya da dondurulmuş vişne kullanabilirsiniz). Diğer tarafta derin ve geniş bir tencereye tereyağını koyun. Yağ eriyince 3 bardak elenmiş unu ekleyin. Uzunca bir süre unun kokusu gelip rengi koyulaşmaya başlayınca vişneleri ekleyin. Vişnelerle beraber tekrar kavurun. (10 dakika kadar)

Şekeri ilave edin. Birkaç kez şekerle karıştırdıktan sonra su ve süt ekleyin. Ateşi iyice kısıp tencerenin kapağını kapatın. 10-15 dakika bu şekilde pişirin.

Ateşi söndürün ve kapağı kapalı olarak 15 dakika dinlendirin. Sonra servise sunun.