



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YANIK HELVA

100 gr. tereyađı  
1 su bardađı un  
1 litre süt  
1 yumurta sarısı  
1 su bardağı şeker  
1 paket vanilya

Sütün yarısını tencereye alarak şekerini ekliyoruz. Şekerleri eritiyoruz ve ocaktan alıyoruz. Kalan sütü ve yumurta sarısını da üzerine ekleyerek soğumaya bırakıyoruz. Tereyağı, tavada eridikten sonra unumuzu ekliyoruz. Hafif pembeleşinceye kadar kavuruyoruz. Daha sonra kavurduğumuz unu yavaş yavaş sütümüze ekliyoruz. Kıvama geldikten sonra vanilyayı ekleyip çok pişirmeden ocaktan alıyoruz. Küçük borcama helvamızı döküyoruz. Fırının ısıını sadece üst kısma veriyoruz. 200 derecede 20 dakika pişiriyoruz.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 19.09.2024