



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAZ HELVALI MUHALLEBİ

<https://migros.com.tr>

1 kg. yarım yağlı süt
2 yemek kaşığı dolusu un
1 yemek kaşığı tereyağı
125 gr. yaz helvası
7 yemek kaşığı şeker
1 adet vanilya
2 yemek kaşığı susam

1. Tencerede tereyağını eritip unu ekleyerek, unun rengi değişene kadar kavurun.
2. Un kavrulmaya başladığı anda ufalanmış yaz helvasını da una ilave ederek ikisini beraberce kavurun.
3. Kavrulan malzemeye sütü dökerken tel karıştırıcı ile hızlı bir şekilde çırpın.
4. Şekeri ve vanilyayı da kattıktan sonra koyulaşana kadar karıştırın.
5. Ateşi söndürüp el blenderi ile 5 dk. kadar çırparak istediğiniz kaplara boşaltın.
6. İsterseniz servis yaparken tabağa ters çevirip, üzerine bolca susam serperek ya da muhallebi kaplarına boşaltarak servis yapabilirsiniz.

