

SÜT HELVASI



2 yemek kaşığı tereyağı

Yarım su bardağı un

2.5 su bardağı süt

3/4 su bardağı toz şeker

1 paket vanilya

Süt helvası

Yapılışı:

Tereyağını bir tencereye alıp eritin. Unu ekleyip 2-3 dakika kavurun. Sütü yavaşça ekleyip sürekli karıştırın. Toz şekeri ilave edip kaynatın. Son olarak vanilyayı ekleyip karıştırın ve ocaktan alın.

Karışımı güveç kaplarına paylaşın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri iyice kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.