

Bursa Helvasi

Malzemeler

7 kasik un

150 gr margarin

fistik

Serbeti

3 su bardagi sut

1,5 su bardagi seker

Yapilisi

Tereyagini tavaya alip erittikten sonra biraz fistiklari kavuralim.

Daha sonra unu ilave edip bir guzel kisik ateste rengi karamel oluncaya kadar kavuralim.

Bu arada serbetimizi ocaga koyalim kaynamaya birakalim.

Un karamellestikten hemen sonra sicak serbetimizi agir agir ve dikkatli bir sekilde tenceremize bosaltalim.

Bu arada elimize dikkat edelim sicrayabilir.

Iyice serbetini cektikten sonra dilediginiz gibi sekil verin.