

## Erzincan Helvasi

### Malzemeler

250 g tereyagi, oda isisinda

1 yumurta

200 g seker (1 su bardagi)

1 paket kabartma tozu

yaklasik 350 g un (2 su bardagi)

1 paket vanilyali puding, toz halinde

100 g kadar pudra sekeri, uzerine serpilecek

### Yapilisi

Firininizi 170°C'de isitin. 28 cm capinda firin tepsisini tereyagi ile yaglayin.

Tereyagini seker ve yumurta ile cirpin. Unu kabartma tozu ve vanilyali pudingle karistirip ekleyin. Yumusak ve duz bir hamur yogurun. Tepsiye yayın. Onceden isitilmis firinda 30 dakika kadar uzeri kizarincaya kadar pisirin. Firindan cikarinca iliyana kadar dinlendirin. Uzerine bolca pudra sekeri serpip baklava dilimleri seklinde dilimleyin ve servis edin.