

Sutlu Un Helvasi

Malzemeler

1 paket margarin veya 250 gr. tereyag

2 su b. un

1,5 su b. toz seker

3 su b. sut

1 paket vanilya

Yapilisi

Yagi derin bir tavaya alin ve eritin. Eriyince unu ekleyin ve unun kokusu cikana kadar kavurun. Sutu ayri bir tencerede kaynatin, kaynayinca icine vanilyayi ilave edin. Un yeterince kavrulduktan sonra sekeri ilave edin. Kaynattiginiz sutu karisima yavas yavas ekleyerek helvayi hizli bir sekilde karistirin. 1-2 dk. sonra altini kapatın ve demlenmeye birakin. Yaklasik 5 dk. dinlendirdikten sonra sicak servis edin. Uzerini dilediginiz gibi susleyebilirsiniz.