

Sutlu Un Helvasi

Malzemeler

7 su bardagi un
1,5 su bardagi sut
1 yumurta
2 su bardagi siviyağ
100 gram margarin
100 gram tereyağı
Serbet için:
3 su bardagi seker
2 su bardagi su
1 su bardagi sut

Yapilisi

Un derin bir kaba alinip uzerine yumurta eklenip elle harmanlanir. Uzerine 1,5 su bardagi sut eklenip tekrar harmanlanir. Karisim iyice yogurulur. Karisim bir suzgece alinip iriler ustte, ufak ve toz seklinde olanlar altta kalacak sekilde elenir. Bir tavada siviyağ, margarin ve tereyağı eritilerek karistirilir. Suzgecin uzerinde kalan buyuk parcalar yagda pembelesinceye kadar kavrulur. Uzerine toz seklindeki unlu karisim eklenip altin sarisi renk alana kadar kavrulur. Tencere ocaktan alinip daha once seker, su ve sutun kaynatilarak hazirlanan soguk serbet helvaya eklenir. Serbet cektikten sonra servis yapilir. Afiyet olsun.