# Bursa süt helvası

**Tarifin tamamı**

## Malzemeler

| | |
|---|---|
| **1,03 kg** | Süt<br>5 su bardağı |
| **225 g** | Şeker<br>1¼ su bardağı |
| **80 g** | Tereyağı<br>½ su bardağı |
| **80 g** | Buğday unu<br>¾ su bardağı |

## Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

## Yapılışı

1. Bir tavada tereyağını eritin, unu ekleyip kavurun.
2. Kaynattığınız sütü sıcakken azar azar ekleyin, topaklanmaması için sürekli karıştırın. En son şekeri katıp pürüzsüz, muhallebi kıvamında yarı akışkan bir karışım elde edin.
3. Karışımı tepsiye dökün, kıvam alması için en az 15 dakika bekletin.
   **15 dk**
4. Yaklaşık 250 derecedeki fırında üstü kızarana kadar pişirin. Sıcak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 912 (Bursa Ticaret ve Sanayi Odası)
tatname.com/tr/tarif/bursa-sut-helvasi