

Bingöl Bal Kremalı Un Helvası

Toplam 23 dk

Hazırlık - Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~218 kcal

Açılış 2/10

Bingöl bal kremalı un helvasını tereyağında kavurup bal ve krema ile birleştirerek bölgenin sütlü zenginliğini sıcak bir tatlıya döşer.

Malzemeler

- 1 su bardağı un
- 70 gr tereyağ
- 3 yemek kaşığı bal
- 0.5 su bardağı krema

Yapılışı

- Unu tereyağında 3 dakika kavurun.
- Kremayı ekleyip karıştırıp parlayın.
- Bal katıp helvası servis edin.

PÜF NOKTASI

Bal son aşamada eklemek yanlı bir tat yerine daha çiçeksi bir aroma bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaşıkla paylaşırken üstüne bal gezdirerek 11 tatlı tabağında sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt