

Bilecik Pazaryeri Helvası

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Orta

~390 kcal

Tahin, un ve şeker şerbetiyle hazırlanan Pazaryeri helvası kavruk kokulu ve yoğun kıvamdadır. Bilecik tatlısıdır. Dinlendikçe kesimi temizleşir.

Malzemeler

Helva için

- 250 gr Un
- 220 gr Tahin
- 80 ml Ayçiçek yağı

Şerbet için

- 220 gr Şeker
- 220 ml Su
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu

Yapılışı

- Şeker ve suyu tencerede kaynatın. Limon suyunu ekleyip 5 dakika şerbet yapın.
- Unu ayçiçek yağındaki sığır tereyağında kızartarak sarıya dönene kadar 20 dakika kavurun.
- Tahini ekleyin, karışımı homojen olana kadar 3 dakika karıştırın.
- Sıcak şerbeti azar azar ekleyin, helva toparlanana kadar sürekli karıştırın.
- Helvayı yağlı kağıt serili kaba bastırarak yayın.
- Oda sıcaklığında 20 dakika dinlendirip dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Unu kızartırken sabırla kavurmak acı oluşturmaktan önce lezzet verilir.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük dilimler halinde sade Türk kahvesiyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Susam