

Cevizli Mısır Unu Helvası

Toplam 22 dk

Hazırlık · Pişirme 14 dk

6 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 2/10

Artvin usulü cevizli mısır unu helvasını mısır ununu ceviz ve pekmeze buluşturarak kavruk, tok ve kaşıkla yenilen bir tatlı kurar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Mısır unu
- 0.8 su bardağı Ceviz
- 0.5 su bardağı Pekmez
- 1.5 su bardağı Su
- 3 yemek kaşığı Ayçiçek yağı

Yapılış

1. Ayçiçek yağı tencerede ısıtılıp mısır ununu 6-8 dakika kavurun.
2. Cevizi ekleyip 1 dakika daha birlikte çevirin.
3. Pekmez ile suyu ayrı kapta karıştırıp caşerbet hazırlayın.
4. Şerbeti kavrulmuş una dökün, helvayı toparlanana kadar karıştırın.
5. Helvayı 10 dakika dinlendirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Mısır ununu sabırla kavurmak helvaya derin bir koku verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Kaşıkla paylaşırken üstüne ceviz serperek ılık helvayı servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş