

Çörekotlu Un Helvası

Toplam 20 dk

Hazırlama · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~222 kcal

Açılış 2/10

Ankara usulü çörekotlu un helvası kavrulmuş unu çörekotu ve tereyağıyla buluşturarak hafif aromalı sıcak ve sade bir tatlı oluşturur.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 90 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Şeker
- 1.5 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Çörekotu

Yapılışı

- Şeker ile suyu kısık kaynatıp şerbeti ocaktan alıp iletin.
- Tereyağı eritip unu kısık ateşte sabırla kavurun.
- Un koyu kum rengine gelince çörekotunu ekleyip 30 saniye karıştırın.
- Şerbeti dikkatlice dökün, helva toparlanana kadar 4 dakika çevirin.
- Ocaktan alıp 5 dakika dinlendirip sonra kaşıklayarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Çörekotunu son 2 dakikada eklemek helvada taze bir koku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaşıkla paylaşarak helvayı tatlı tabağında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt