

# Dut Pekmezli Cevizli Un Helvası

Toplam 26 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk 4 kişilik Kolay ~262 kcal

Erzurum usulü dut pekmezli cevizli un helvasını tereyağ ve dut pekmeziyle kavurup cevizle tamamlayan yumuşak bir tatlıdır.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Un
- 100 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Dut pekmezi
- 1 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Ceviz

## Yapılışı

- Unu tereyağında 10 dakika kavurun.
- Süt ve pekmezi karıştırıp ocaca ekleyin.
- Cevizi katılaşana kadar 3 dakika daha karıştırarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pekmezi sütle açmak helvanın topaklanmadan daha parlak bağlanmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş