

Dut Pekmezli Un Helvası

Toplam 22 dk

Hazırlık · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Erzurum usulü dut pekmezli un helvası, tereyağı ve dut pekmeziyle buluşturarak sıcakyoğun ve kaşıkla bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 yemek kaşığı Dut pekmezi
- 1 su bardağı Su

Yapılışı

- Suyu ve dut pekmezini küçük sos tenceresinde karıştırın.
- Tereyağını tavada eritip unu orta ateşte koyu fındık rengi alıncaya kadar kavurun.
- Un ve pekmezli suyu dikkatlice una ekleyip topak kalmayana kadar karıştırın.
- Helva toparlanıncaya kadar 4-5 dakika çevirin.
- Kaşıkla porsiyonlayın 5 dakika dinlendirin, ardından servis edin.

PÜF NOKTASI

Unu sabırla kavurmak helvada derin bir koku oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt