

Dutlu Cevizli Un Helvası

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~246 kcal

Erzurum usulü dutlu cevizli un helvası kavurulmuş unu dut şerbeti ve cevizle buluşturarak sıcakyoğun ve kıllı bir tat yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 yemek kaşığı Dut pekmezi
- 0.5 su bardağı Ceviz

Yapılı

- Unu tereyağındarengi dönene kadar 12-15 dakika kavurun.
- Cevizi ekleyip 1 dakika daha çevirin.
- Dut pekmezini dikkatle ekleyip hızlıca karıştırın.
- Helvayı kaşıkla şekillendirip 5 dakika dinlendirin.
- Helvayı 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

Unu 6 dakika kavurmak helvada çiğ tat kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Helvayı 11 kusunun, üstüne ceviz serperek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş