

Tokat Helle Tatlısı

Toplam 23 dk

Hazırlık · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 11/10

Tokat helle tatlısının şerbetle bağlandığı ve tarçınla aromalandığı, mütevazı malzemeli ama eski usul etkili bir Anadolu tatlısidir.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı Un
- 40 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 1.5 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

Yapılış

1. Suyu ve toz şekeri karıştırıp şerbet karışımını tava yanlarında hazırlayın.
2. Tereyağını 5-6 dakika kokusu değişip rengi açılana dek kavurun.
3. Şekerli suyu azar azar una ekleyin, hızlı karıştırarak topakları çözün.
4. Helle tatlısını vamlanana kadar 4-5 dakika daha pişirip tarçını ekleyin.
5. Tokat usulü helleyi kaselere pay edin, sıcak hafif düşünce sunun.

PÜF NOKTASI

Şerbeti unu kavurduktan hemen sonra eklemek topaklanmayı azaltır.

SERVİS ÖNERİSİ

Tarçın serperek 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt