

Kars Umac Helvası

Toplam 43 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 28 dk

6 kişilik

Orta

~370 kcal

Açılış 2/10

Umac helvası şu serpilmiş un taneciklerini yağda kavurup şekerli şerbetle toparlayan sade Kars tatlısıdır.

Malzemeler

- 250 gr Un
- 250 gr Toz şeker
- 200 gr Tereyağı
- 50 gr Sıvı yağ
- 1.5 su bardağı Su

Yapılışı

- Unun üstüne 0.5 su bardağı suyu serperek avuç içinde iri tanecikler yapın.
- Tanecikleri elekten geçirip büyük ve küçük parçaları yapın.
- Tereyağı ve sıvı yağ tencerede 4 dakika eritin.
- Umac taneciklerini yağda 16 dakika açılarak kahverengi olana kadar kavurun.
- Toz şeker ve 1 su bardağı suyu 5 dakika kaynatıp helvaya ekleyin; 3 dakika karıştırıp şerbet topak bırakmasını.

PÜF NOKTASI

Unu suyla ovalarken iri tanecik bırakılmaması için helva kum gibi ufalanmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük kaselerde sıcak ya da soğuk sade çayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt