

Denizli Kaşık Helvası

Toplam 23 dk

Hazırlık · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 1/10

Denizli kaşık helvasının tereyağıyla kavrulup şerbetle bağlandığı kaşık porsiyonlanan ve sade görünümüne rağmen derin lezzet taşıyan eskiden gelen bir tatlıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı un
- 60 gr Tereyağı
- 0.8 su bardağı toz şeker
- 1.3 su bardağı su

Yapılışı

- Şeker ve suyu 5 dakika kaynatın.
- Ayrı tavada unu tereyağıyla 7 dakika kavurun.
- Şerbeti una ekleyip helvayı koyulaşana kadar karıştırın.

PÜF NOKTASI

Şerbeti azar azar eklemek helvada topak kalmalarını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Kaşık paylaşımla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt