

Kastamonu Çekme Helva

Toplam 160 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

12 kişilik

Orta

~240 kcal

Açılış 2/10

Çekme helva, kavrulmuş un, tereyağı ve pudra şekerini bastırıp soğutarak ağzda dağılan Kastamonu tatlısına dönüştürür.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 125 gr Tereyağı
- 1 su bardağı Pudra şekeri
- 1 paket Vanilya

Yapılışı

- Unu kuru tavada 18 dakika açık kavruk koku çikana kadar kavurun.
- Tereyağı ayrı tavada eritip 111t1n.
- Kavrulmuş unu pudra şekeri ve vanilyayla eleyin.
- Eritilmiş tereyağı karıştırmayın.
- Karışımı küçük tepsiye bardak tabanıyla 1k1ca bastırın.
- Helvayı 2 saat buzdolabında dinlendirin.
- Soğuyunca keskin bıçakla dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Unu kavruk koku çikana kadar ama yakmadan çevirmek helvanın rengini ve tadını belirler.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük baklava dilimleri halinde, kahve yanında soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt