

Kastamonu Top Helvası

Toplam 40 dk

Hazırlanma 15 dk · Pişirme 25 dk

10 kişilik

Orta

~315 kcal

Açılış 2/10

Top helvası tereyağında kavrulmuş unu 11 şerbetle buluşturup elde iri toplar halinde şekillendiren Kastamonu tatlısıdır.

Malzemeler

- 5 su bardağı Un
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 2.5 su bardağı Şeker
- 3 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

Yapılışı

1. Şeker ve suyu 5 dakika kaynatıp 11 mayız rakın.
2. Tereyağı geniş tencerede eritin.
3. Unu ekleyip 20 dakika açık kahverengi olana kadar kavurun.
4. 11 şerbeti azar azar una yedirerek karıştırın.
5. Karışım yakmayacak hale gelince iri toplar yapın.
6. Toplar 5 dakika dinlendirip tarçını servis edin.

PÜF NOKTASI

Şerbeti kavrulmuş una yavaş eklemek topakları kontrol eder ve helvanın kuru kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

11 top helvaları tarçın ve dövülmüş cevizle küçük tabaklarda servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt