

Kayısı Un Helvası

Toplam 22 dk

Hazırlama · Pişirme 14 dk

6 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 2/10

Karaman usulü kayısı un helvası kavrulmuş unu kuru kayısı parçalarıyla buluşturarak sıcak meyvemsi ve hafif karamelsi bir tat hazırlar.

Malzemeler

- 1 su bardağı un
- 90 gr tereyağı
- 0.8 su bardağı kuru kayısı
- 0.5 su bardağı şeker
- 1.5 su bardağı su

Yapılış

- Kuru kayısıları küçük doğrayıp 10 dakika bekletin, sonra süzün.
- Şeker ile suyu kısık ateşte kaynatıp şerbeti hazırlayın.
- Tereyağını koyu sarıya kadar sabırla kavurun.
- Şerbeti ve kayısıları ekleyip helva toparlanıncaya kadar 4-5 dakika karıştırın.
- Helva kaşıkla şekillendirip 5 dakika dinlendirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Kayısıları doğramak helvada eşit dağılımlar sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, üstüne kayısı parçaları ve ceviz ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt