

Kuru Kayısı Un Helvası

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Nevşehir usulü kuru kayısı un helvasını tereyağ ve sütle kavurup küçük kayısı parçalarıyla tamamlayan yumuşak bir helvadır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Un
- 100 gr Tereyağı
- 6 adet Kuru kayısı
- 1.5 su bardağı Süt
- 0.8 su bardağı Toz şeker

Yapılışı

- Unu tereyağında 10 dakika kavurun.
- Süt ve şekeri ayrı kapta çözdürüp tencereye ekleyin.
- Doğranmış kayısıyı 15 dakika karıştırarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Unu orta ateşte 10 dakikada kavurmak helvanın acılaşmadan fındıksıku almasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kayı parçalarıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt