

Pekmezli Cevizli Helva Kasesi

Toplam 20 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 2/10

Batman usulü pekmezli cevizli helva kasesi, kavrulmuş un tabanına pekmez ve cevizle buluşturarak sıcak, tok ve kaşıkla yenilen bir tatlıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Pekmez
- 0.8 su bardağı Ceviz
- 3 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
- 1 su bardağı Su

Yapılışı

- Helva bazını iyice karıştırarak pişirin.
- Pekmezi ve cevizi ekleyip 1 dakika daha karıştırın.
- Karışımı kaselelere paylaştırın.
- 10 dakika dinlendirip servis edin.
- İlgi servis edin.

PÜF NOKTASI

Pekmezi ateşi kapattıktan sonra eklemek helvada daha parlak bir renk bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Helvayı tavanın, üstüne ceviz serpip kaşıkla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş