

Amasya Pekmezli Un Helvası

Toplam 23 dk

Hazırlık · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~192 kcal

Açılış 1/10

Amasya pekmezli un helvasını tereyağında kavurup pekmezle bağlayarak İç Anadolu ile Karadeniz arasında eski usul, koyu aromalı bir tatlı kurar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 60 gr Tereyağı
- 0.8 su bardağı Üzüm pekmezi
- 0.5 su bardağı Su

Yapılış

- Unu tereyağında 3 dakika kavurun.
- Suyu ekleyip kısaca karıştırın.
- Pekmezi katıp helvayı toparlayarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Pekmezi ocak kapandıktan sonra eklemek tatlın yanıklaşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaşıkla paylaşarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt