

# Portakallı Un Helvası

Toplam 24 dk

Hazırlık 8 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~244 kcal

Hatay usulü portakallı un helvası kavrulmuş unu portakal kabuğu ve şerbetle buluşturarak parlak kokulu bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı un
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 0.5 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi

## Yapılışı

- Unu tereyağında 10 dakika kavurun.
- Şekerli suyu dikkatle ekleyin.
- Portakal kabuğunu katlayarak 13 dakika toparlayın.

### PÜF NOKTASI

Portakal kabuğunu ateşi kapatmadan hemen önce eklemek kokusunu daha belirgin tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

11 servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt