

# Un Helvası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~268 kcal

Açılış 2/10

Tekirdağ usulü un helvası tereyağında ağağ kavrulmuş unun şerbetle toparlandığı kaşıkla tane tane gelen klasik bir tencere tatlısıdır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 120 gr Tereyağı
- 1 su bardağı Toz şeker
- 1.5 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

## Yapılışı

1. Şeker ve suyu ayrı kapta kaynatmadan tamamen çözdürün.
2. Tereyağını orta kısımda 10-12 dakika renk alana kadar kavurun.
3. Şerbeti dikkatle ekleyip hızlıca karıştırın.
4. Helva toparlanana kadar 4-5 dakika çevirin.
5. Tarçını serpip 5 dakika dinlendirerek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Un rengini fındık tonuna getirene kadar kavurmak helvanın lezzetini kurar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tarçını serpip 10 dakika dinlendirerek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt