

# Üzümlü Tahinli Un Helvası

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

6 kişilik

Kolay

~242 kcal

Açılış 2/10

Konya üzümlü tahinli un helvasını tahin ve kuru üzümle kavurarak yoğun, sıcak ve kıvılcıklı bir tatlı hazırlar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Tahin
- 0.5 su bardağı Kuru üzüm
- 0.5 su bardağı Şeker
- 0.8 su bardağı Su

## Yapılış

- Şeker ve suyu küçük tencerede 3 dakika kaynatıp şerbet hazırlayın.
- Unu tavada kısık ateşte kokusu çıkıp renk alıncaya kadar kavurun.
- Tahin ve kuru üzümü ekleyip 1 dakika karıştırın.
- Şerbeti ekleyin, helva toparlanana kadar 4-5 dakika çevirin.
- Ocaktan alıp 5 dakika dinlendirerek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tahin eklendikten sonra uzun kavurmamak helvanın yağın kaymasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına kuru incir dilimi ve bir kaşık yoğurtla kontrastli tadı mütabağ bluşturun.

## Alerjenler

Gluten

Susam