

Bingöl Bal Kremalı Un Helvası

Toplam 23 dk

Hazırlık - Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~218 kcal

Açılış 2/10

Bingöl bal kremalı un helvasını tereyağında kavurup bal ve krema ile birleştirerek bölgenin sütlü zenginliğini sıcak bir tatlıya döndür.

Malzemeler

- 1 su bardağı un
- 70 gr tereyağ
- 3 yemek kaşığı bal
- 0.5 su bardağı krema

Yapılışı

- Unu eleyip tereyağ ısıtılmış tavaya alın.
- Unu 8 dakika kavurun, rengi bal tonuna dönsün ve yanmasın.
- Kremayı ilave edip, soğuk krema helvayı topraklandırması için hızlı karıştırın.
- Bal bittikten almaya yakın 2 dakika toparlayın.
- Helvayı kaşıkla şekillendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Bal son aşamada eklemek yerine daha çiçeksi bir aroma bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaşıkla paylaşırken üstüne bal gezdirerek tatlı tabağında sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt