

Bayburt Tel Helvası

Toplam 90 dk

Hazırlanma 60 dk · Pişirme 30 dk

10 kişilik

Zor

~280 kcal

Açılış 12/10

Tel helvası kavurulmuş un ve çekilmiş ağda şekerini sabırla lif lif açarak hazırlanır. Bayburt tatlısıdır.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 su bardağı Toz şeker
- 0.8 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu

Yapılışı

1. Unu geniş tavada açıldığında rengi olana kadar 20 dakika kavurun.
2. Tereyağını ekleyip 5 dakika daha kavurun.
3. Şeker, su ve limon suyunu kaynatıp koyu ağda yapın.
4. Ağdayı yağlanmış tepsiye döküp 11 t1n.
5. Ağdayı halka yapılıp kavurulmuş una yatırın.
6. Halkayı çevirip katlayarak lif lif tel haline getirin.
7. Helvayı küçük parçalara ayırıp öğütün.

PÜF NOKTASI

Ağdayı çok sertleştirmeden çekmek tel dokunun kopmadan uzamasına sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük porsiyonlara ayırarak Türk kahvesiyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş