

Cevizli Mısır Unu Helvası

Toplam 22 dk

Hazırlık · Pişirme 14 dk

6 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 2/10

Artvin usulü cevizli mısır unu helvasını mısır ununu ceviz ve pekmeze buluşturarak kavruk, tok ve kaşıkla yenilen bir tatlı kurar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Mısır unu
- 0.8 su bardağı Ceviz
- 0.5 su bardağı Pekmez
- 1.5 su bardağı Su
- 3 yemek kaşığı Ayçiçek yağı

Yapılışı

- Mısır ununu ayçiçek yağı ile ısıtmaya alın.
- Mısır ununu 6 dakika kavurun, kokusu çıkınca rengi hafif koyulaşsın.
- Pekmezli suyu ayrı kapta karıştırın.
- Sıvı mısır ununa yavaşça ekleyin, sıçramaması için sürekli karıştırın.
- Cevizi katılaşmaya başladığında servis edin.
- Servis ederken pekmezden ince çizgi gezdirin, mısır unu tadı dengelensin.

PÜF NOKTASI

Mısır ununu sabırla kavurmak helvaya derin bir koku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaşıkla paylaşırken üstüne ceviz serperek 11 helvayı servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş