

Çörekotlu Un Helvası

Toplam 20 dk

Hazırlama • Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~222 kcal

Açılış 2/10

Ankara usulü çörekotlu un helvası kavrulmuş unu çörekotu ve tereyağıyla buluşturarak hafif aromalı şık ve sade bir tatlı oluşturur.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 90 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Şeker
- 1.5 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Çörekotu

Yapılışı

- Unu tereyağı erimiş tavaya eleyerek alın.
- Unu 6 dakika kavurun, açılış kahve kokusu gelince ateşi kısın.
- Şekerli suyu azar azar ekleyin, topaklanmasını önleyecek şekilde hızlı karıştırın.
- Helvayı 4 dakika toparlayın ve çörekotunu son dakikada katın.
- Helvayı 10 dakika dinlendirip kaşığıyla şekillendirin.
- Çörekotunu servis üstüne de az serpin, kavrulmuş un tadını dengelensin.

PÜF NOKTASI

Çörekotunu son 2 dakikada eklemek helvada taze bir koku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaşığıyla paylaşın, helvayı tatlı tabağında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt