

# Çorum Leblebi Helvası

Toplam 29 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 14 dk

6 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 3/10

Leblebi helvası kavurulmuş leblebi tozunu tereyağ, süt ve şekerle kısacık sürede toparlayan Çorum esintili pratik bir tatlıdır.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Leblebi tozu
- 2 su bardağı Süt
- 1 su bardağı Toz şeker
- 80 gr Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Yağ
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

## Yapılış

- Süt ve toz şekeri küçük tencerede 5 dakika kısacık eritin.
- Tereyağı ve yağ geniş tavada eritin.
- Leblebi tozunu yağ ekleyip 5 dakika kokusu çıkana kadar kavurun.
- Sıcak sütü karıştırmaya döküp 4 dakika sürekli karıştırın.
- Helva kalıplarına bastırıp 5 dakika dinlendirin.
- Tarçın serpererek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sütü sıcaklamak leblebi tozunun topaklanmadan şerbeti çekmesine yardımcı olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kalıptan çıkarıp iri leblebi kılıfında sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt