

Dut Pekmezli Cevizli Un Helvası

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~262 kcal

Açılış 2/10

Erzurum usulü dut pekmezli cevizli un helvasını tereyağ ve dut pekmeziyle kavurup cevizle tamamlayan yumuşak bir tatlıdır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Un
- 100 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Dut pekmezi
- 1 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Ceviz

Yapılışı

- Unu tereyağı erimiş tavaya eleyin.
- Unu 10 dakika kavurun, yanmasıyla sürekli çevirin.
- Süt ve dut pekmezini karıştırıp helvaya ekleyin.
- Helvayı 3 dakika pişirin, sıvı çekince ceviz katın.
- Karışımı 10 dakika dinlendirip 11 servis edin.
- Helvayı küçük kaşıkla baneleriyle şekillendirin.
- Serviste dut pekmezini ayrıcağızdirmeyin, tat dengesi ağırlaşmasın.

PÜF NOKTASI

Pekmezi sütle açmak helvanın topaklanmadan daha parlak bağlanmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dut pekmezli cevizli un helvasını kaşıkla şekillendirip cevizleri üstüne serpin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş