

Dut Pekmezli Un Helvası

Toplam 22 dk

Hazırlık 8 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 2/10

Erzurum usulü dut pekmezli un helvasını tereyağı ve dut pekmeziyle buluşturarak sıcakyoğun ve kaşıkla bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 yemek kaşığı Dut pekmezi
- 1 su bardağı Su

Yapılışı

- Unu geniş tavaya eleyin ve tereyağıyla buluşturun.
- Unu 8 dakika kavurun, kokusu çıkınca ateşi kısın.
- Dut pekmezli suyu azar azar ekleyin, topaklanmasını sürekli karıştırın.
- Helvayı 4 dakika pişirin, kaşığı yapışmayan kavanoza alın.
- Helvayı 10 dakika dinlendirip cevizle servis edin.
- Kaşıkla şekli verecekseniz helva sıcakken çalkalayın.
- Üstüne iri ceviz ekleyip pekmez tadını dengeleyin.

PÜF NOKTASI

Unu sabırla kavurmak helvada derin bir koku oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Dut pekmezli un helvasını kaşıkla şekillendirip pekmezli rengini gösterecek tabakta sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş