

Dutlu Cevizli Un Helvası

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~246 kcal

Açılış 2/10

Erzurum usulü dutlu cevizli un helvası kavurulmuş unu dut şerbeti ve cevizle buluşturarak sıcakyoğun ve kıllı bir tat yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 yemek kaşığı Dut pekmezi
- 0.5 su bardağı Ceviz

Yapılı

- Unu tereyağıyla buluşturmak için geniş tavaya alın.
- Unu 6 dakika kavurun, rengi açık kahveye dönsün.
- Dut pekmezini ekleyip 2 dakika karıştırıp, peker yanmasını ateşi kısın.
- Cevizi katı helvayı 3 dakika toparlayın.
- Helvayı 10 dakika dinlendirip servis edin.
- Helvayı servis tabağına yaymadan önce iletin.
- Cevizi iri bırakıp dut pekmezi içinde kaybolmasını.

PÜF NOKTASI

Unu 6 dakika kavurmak helvada çiğ tat kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Helvayı iletinun, üstüne ceviz serpererek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş