

Elmalı Un Helvası

Toplam 36 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

6 kişilik

Kolay

~216 kcal

Açılış 2/10

Aksaray elmalı un helvası kavrulmuş unu elma ve tarçınla buluşturarak yumuşak, meyvemsi ve boz kırmızımsı akşamın uygun bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı un
- 2 adet Elma
- 70 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Şeker
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

Yapılışı

1. Elmaları rendeleyip fazla suyunu hafifçe sıkın.
2. Unu tereyağında 3 dakika açılışta tencene dönene kadar kavurun.
3. Rendelenmiş elmayı ekleyip 5 dakika çevirin.
4. Şekeri azar azar katıp helvayı toparlayın tencere dibi yanmasın.
5. Helva kaşıkla şekillendirip tarçınla 10 dakika dinlendirin.
6. Servis tabağında rendelenmiş elma nemi kalmadığına kontrol edin.

PÜF NOKTASI

Elmayı ince rendelemek helvada ayrı parça kalmadan nemli bir yapı oluşturur.

SERVİS ÖNERİSİ

Helvayı 110°C'de, üstüne tarçın serperek tatlı olarak sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş