

# Eskişehir Met Helvası

Toplam 70 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Zor

~310 kcal

Açılış 2/10

Eskişehir met helvası kavurulmuş un ve şeker şurubunu tel tel uzayan yoğun bir helvaya dönüştüren geleneksel bir şehir tatlısidir.

## Malzemeler

### Helva için

- 3 su bardağı Un
- 120 gr Tereyağı

### Şerbet için

- 2 su bardağı Toz şeker
- 0.8 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu

### Servis için

- 2 yemek kaşığı Pudra şekeri

## Yapılışı

- Unu geniş tavada kısıtla 18 dakika açık kavrurun.
- Tereyağı ekleyip unu 5 dakika daha kokusu çikankadar çevirin.
- Şeker, su ve limon suyunu tencerede karıştırın.
- Şerbeti 118°C civarında koyulaşana kadar 10 dakika kaynatın.
- Sıcak şerbeti kavurulmuş una azar azar ekleyin.
- Karışımı spatula ile 8 dakika bastırarak lifli hale getirin.
- Helvayı yağ kağıtında bastırarak 20 dakika dinlendirin.
- Dilimleyip pudra şekeriyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Şurubu tam kıvamına getirmek helvanın tel tel ayrılmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Küçük dilimler halinde sade Türk kahvesiyle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt