

# Fındıklı Helvası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 2/10

Giresun fındıklı helvasını kavrulmuş fındıklı olarak sıcakımlu dokulu ve yoğun kokulu bir tatlı olarak sunarız.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Un
- 0.8 su bardağı Fındık
- 80 gr Tereyağı
- 0.8 su bardağı Şeker
- 1 su bardağı Su

## Yapılışı

1. Fındıkları kavrulmuş kokusu belirginleşsin diye kenarda tutun.
2. Unu tereyağında 10 dakika açılarak kahverengi olana kadar kavurun.
3. Su ve şekeri 5 dakika kaynatıp şerbeti sıcak tutun.
4. Sıcak şerbeti kavurulmuş una yavaş ekleyin, buhar elinizi yakmasın.
5. Fındıklı katı helvayı toparlayın ve 10 dakika dinlendirin.
6. Kaşıkla belirgin kalıncık helvayı küçük porsiyonlara ayırın.

### PÜF NOKTASI

Fındıklı son bölümde eklemek yağlı kama dargevrek parça hissi bırakır.

### SERVİS ÖNERİSİ

İlkservis edin, yanına sade dondurma ya da çay koyabilirsiniz.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş