

# Kars Umac Helvası

Toplam 43 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 28 dk

6 kişilik

Orta

~370 kcal

Açılış 2/10

Umac helvası şu serpilmiş un taneciklerini yağda kavurup şekerli şerbetle toparlayan sade Kars tatlısıdır.

## Malzemeler

- 250 gr Un
- 250 gr Toz şeker
- 200 gr Tereyağı
- 50 gr Sıyık yağ
- 1.5 su bardağı Su

## Yapılışı

- Unun üstüne 0.5 su bardağı suyu serperek avuç içinde iri tanecikler yapın.
- Tanecikleri elekten geçirip büyük ve küçük parçaları yapın.
- Tereyağı ve sıyık yağı tencerede 4 dakika eritin.
- Umac taneciklerini yağda 16 dakika açılarak kahverengi olana kadar kavurun.
- Toz şeker ve 1 su bardağı suyu 5 dakika kaynatıp helvaya ekleyin; 3 dakika karıştırıp şerbet topak bırakmasını.

### PÜF NOKTASI

Unu suyla ovalarken iri tanecik bırakılmaması için helva kum gibi ufalanmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Küçük kaselerde sıcak ya da sade çayla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt