

Kayısı Un Helvası

Toplam 22 dk

Hazırlık - Pişirme 14 dk

6 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 2/10

Karaman usulü kayısı un helvası kavrulmuş unu kuru kayısı parçalarıyla buluşturarak sıcak meyvemsi ve hafif karamelsi bir tat hazırlar.

Malzemeler

- 1 su bardağı un
- 90 gr tereyağı
- 0.8 su bardağı kuru kayısı
- 0.5 su bardağı şeker
- 1.5 su bardağı su

Yapılışı

- Kayısı küçük doğrayıp şekerli suyu ayrı kaptaki suya ekleyin.
- Tereyağı orta ateşte eritin, unu 8 dakika açık kenk alana kadar kavurun.
- Sıcak şekerli suyu azar yerine ince akıtarak ekleyin, un topaklanmasını önleyin.
- Helvayı orta ateşte 5 dakika karıştırarak pişirin.
- Kayısı ekleyip 2 dakika toparlayıp meyve ezilip dağılsın.
- Helvayı 10 dakika dinlendirin ve ılıtılıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Kayısı küçük doğramak helvada eşit dağılımlar sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, üstüne kayısı parçaları ve ceviz ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt