

Kestaneli Süt Helvası

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Orta

~246 kcal

Açılış 2/10

Bursa usulü kestaneli süt helvası kavurulmuş unlu muhallebiyi kestane parçalarıyla süsleyerek üstüne krema ve şekerle süsleyebilirsiniz. Kremamsız bir tatlı sunar.

Malzemeler

- 4 su bardağı Süt
- 0.8 su bardağı Un
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.8 su bardağı Şeker
- 1 su bardağı Haşlanmış kestane

Yapılışı

1. Unu tereyağında 5 dakika açık renk kalana kadar kavurun.
2. Süt ve şekeri ekleyip 8 dakika muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.
3. Kestaneyi ekleyip 2 dakika karıştırın parçalar ezilmesin.
4. Karışımın kabınayını ve yüzeyi spatulayla düzeltin.
5. 200°C fırında 10 dakika üstüne kızarana kadar pişirin.
6. Süt helvasını 12 dakika dinlendirin, dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Unu açarken 10 dakika kavurmak tatlının lezzetini derinleştirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Tatlıyı sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Süt