

Kuru Kayısı Un Helvası

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 2/10

Nevşehir usulü kuru kayısı un helvasını tereyağ ve sütle kavurup küçük kayısı parçalarıyla tamamlayan yumuşak bir helvadır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Un
- 100 gr Tereyağı
- 6 adet Kuru kayısı
- 1.5 su bardağı Süt
- 0.8 su bardağı Toz şeker

Yapılışı

- Kuru kayısıları küçük doğrayın ve sütlü şerbeti ayrı kaptaki unla karıştırın.
- Unu tereyağında orta ateşte 10 dakika kavurun.
- Sütlü şekeri ince akıtaralekleysin, helva topaklanmasın diye.
- Karışımı 10 dakika kısık ateşte pişirin.
- Kayısı parçalarını 3 dakika karıştırın, meyve rengini kaybetmesin.

PÜF NOKTASI

Unu orta ateşte 10 dakikada kavurmak helvanın acılaşmadan fırında koku almasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kayı parçalarıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt