

Pekmezli Cevizli Helva Kasesi

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 2/10

Batman usulü pekmezli cevizli helva kasesi, kavrulmuş un tabanına pekmez ve cevizle buluşturarak sıcak, tok ve kaşıkla yenilen bir tatlıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Pekmez
- 0.8 su bardağı Ceviz
- 3 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
- 1 su bardağı Su

Yapılışı

- Cevizi iri kırıp pekmezi oda sıcaklığında bekletin.
- Unu yağda 5 dakika açık kenk alana kadar kavurun.
- Suyu ince akıtarakleyin, helva topaklanmasını.
- Pekmezi ekleyip 3 dakika kısıkte toparlayın helva dağılmasını.
- Helva kaselelere alıp cevizle ila servis edin.

PÜF NOKTASI

Pekmezi ateşi kapattıktan sonra eklemek helvada daha parlak bir renk bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Helva tavanın, üstüne ceviz serpip kaşıkla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş