

Amasya Pekmezli Un Helvası

Toplam 23 dk

Hazırlık 8 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~192 kcal

Açılış 1/10

Amasya pekmezli un helvası unu tereyağında kavurup pekmezle bağlayarak İç Anadolu ile Karadeniz arasında eski usul, koyu aromalı bir tatlı kurar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 60 gr Tereyağı
- 0.8 su bardağı Üzüm pekmezi
- 0.5 su bardağı Su

Yapılışı

- Pekmezi ve sıcak suyu ayrı kaptaki karıştırın.
- Unu tereyağında 8 dakika açık kahverengi olana kadar kavurun.
- Sıcak pekmezli suyu ince ak taneli ekleyin, sıçramasını bekleyin.
- Helvası 3 dakika kısık ateşte toparlayın.
- Kaşıkla şekil verip 10 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Pekmezi ocak kapandıktan sonra eklemek tatlını yanıklaşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaşıkla paylaşarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt