

Portakallı Un Helvası

Toplam 24 dk

Hazırlık 8 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 2/10

Hatay usulü portakallı un helvası kavru lan unu portakal kabuğu ve şerbetle buluşturarak parlak kokulu bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı un
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 0.5 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi

Yapılışı

- Portakal kabuğunu rendeleyip şekerli suyu süzün.
- Unu tereyağında 10 dakika açık kahverengi kavurun.
- Şekerli suyu ince akıtarak ekleyin, helva sıçramasına kadar pişirin.
- Portakal kabuğunu katılaşma için 3 dakika toparlayın.
- Helvayı 10 dakika dinlendirip 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

Portakal kabuğunu ateşi kapatmadan hemen önce eklemek kokusunu daha belirgin tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Portakallı un helvasını keşkek ile servis edip portakal kabuğu kokusu kaybolmadan 11 servis edebilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Süt