

# Un Helvası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~268 kcal

Açılış 2/10

Tekirdağ usulü un helvası tereyağında ağağ kavrulmuş unun şerbetle toparlandığı kaşıkla tane tane gelen klasik bir tencere tatlısıdır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 120 gr Tereyağı
- 1 su bardağı Toz şeker
- 1.5 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

## Yapılışı

1. Şeker ve suyu 3 dakika ısıtıp şeker eriyince kenara alın.
2. Tereyağı kalın tabanlı tavada 2 dakika eritin.
3. Unu ekleyip orta ateşte 12 dakika açık kahve olana kadar kavurun.
4. Ilık şerbeti ince akıtarak ekleyin, helva topaklanmasın diye.
5. Helva 3 dakika kısık ateşte toparlayın.
6. Kaşıkla şekil verip tarçınla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Un rengini fındık tonuna getirene kadar kavurmak helvanın lezzetini kurar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tarçın serperek ılık servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt