

Üzümlü Tahinli Un Helvası

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

6 kişilik

Kolay

~340 kcal

Açılış 2/10

Konya üzümlü tahinli un helvasını tahin ve kuru üzümle kavurarak yoğun, sıcak ve kıvamlı bir tatlı hazırlar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Tahin
- 0.5 su bardağı Kuru üzüm
- 0.5 su bardağı Şeker
- 0.8 su bardağı Su
- 80 gr Tereyağı

Yapılışı

- Şeker ve suyu 3 dakika ısıtıp şerbet hazırlayın.
- Unu tereyağında 8 dakika fındık kokusu çikankadar kavurun.
- Tahini ekleyip 2 dakika kısıkte karıştırın.
- Şerbeti yavaş ekleyin, helva kesilmeden toparlansınıdiye.
- Üzümü katı 3 dakika kısıkte çektirin.
- Helvayı 10 dakika dinlendirip kaşıkla şekillendirin.

PÜF NOKTASI

Tahin eklendikten sonra uzun kavurmamak helvanın yağlanmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına kuru incir dilimi ve bir kaşık yoğurtla kontrastli tadım tabağı bluşturun.

Alerjenler

Gluten

Susam

Süt

Kuruyemiş