UN HELVASI

Emine Beder

Malzemeler
2 su bardağı un
150 gr. margarin veya tereyağı
2 su bardağı su
1,5 su bardağı şeker
100 gr. ceviz (iri dövülmüş)

Tencereye yağı alıp eritelim. Unu ekleyerek ağır ateşte ve sürekli karıştırarak hafifçe esmerleşip meyanesi gelene dek kavuralım. Sonra kaynar haldeki suyu ekleyerek karıştırmaya ara vermeden helvanın suyu çekmesini sağlayalım Şekeri ve iri dövülmüş cevizi ekleyip bir kez karıştırdıktan sonra helvayı ateşten alalım. 15-20 dk. demlendirelim. Helvaya kaşıkla düzgün şekiller vererek servis yapalım.

Not: Helvayı yaptıktan sonra yuvarlak bir kalıbın içinde şekillendirebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:55151 • adı:Un Helvası • gönderen:haşmet • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:50