OMAÇ HELVASI (IĞDIR)

Iğdır İl Kültür Turizm Müdürlüğü

2 kg un
1 kg şeker
2 margarin
Su

Un az su ile ovalanarak kalburdan veya elekten geçirilir. İri parçalarla küçük parçalar birbirinden ayrılır. Tencereye yağ konulur. Erimeye başlayınca önce büyük parçalar eklenerek kavrulur. Pembelenmeye başlayınca küçük parçalara ilave edilip dibi tutmaması için çok hızlı karıştırılır. Kahverengi bir renk almaya başlayınca diğer tarafta ılık suda eritilmiş şeker una dökülür. Katılaşıncaya kadar çok hızlı karıştırılır. Katılaşınca ateşten alınır.

© lezzetler.com tarif no:32002 • adı:OMAÇ HELVASI (Iğdır) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:39