



ÇİKOLATALI UN HELVASI

3 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı margarin
1 süt
5 su bardağı şeker
6 çorba kaşığı su
1 su bardağı çikolata
240 gr kıyılmış fındık
1 çorba kaşığı portakal kabuğu rendesi

Süt, çikolata, şeker ve suyu kaynatıp şerbeti hazırlayın. Unu kokusu çıkıp rengi sararıncaya kadar kavurun. Fındık ve portakal kabuğu rendesi ilave edip 1-2 dakika daha kavurun. Margarini ilave edip yağ eriyinceye kadar kavurmaya devam edin. Yağ eriyince şerbeti döküp karıştırarak karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirelim. Bu karışımı kaselere döküp üzerine fındık ilave ederek süsleyebilirsiniz.



Fotoğraf "Al Pay" tarafından gönderildi. 14.11.2019