ŞEKR HELVASI

250 gr. tereyağı
yarım kilo un
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı çekilmiş ceviz içi
10 adet yarım ceviz içi

Tereyağını eritin, unu ekleyip tahta kaşıkla sürekli karıştırarak orta ateşte kavurun, pembeleşmeye başlayınca çekilmiş ceviz içini ilave edip 15-20 dakika daha kavurun, ocaktan alın düz bir sevis tabağına alıp soğumaya bırakın, dilediğiniz şekilde dilimleyin ve her dilimin ortasına yarım ceviz içi koyarak süsleyin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:740 • adı:Şekr Helvası • gönderen:mevlüde • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:01