UMAÇ HELVASI (SARIKAMIŞ KARS)

Sarıkamış Belediyesi

3 su bardağı un
1 çay bardağı süt
250 gram tereyağı veya margarin
Şerbeti için:
2,5 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su

Un derin bir kaba alınır. Süt az az ilave edilerek elinizin içinde ufalayarak sütü yedirilir. Beyaz unun topaklanıp irmik kıvamına gelmesi gerekir. Yarım saat boyunca sürekli elinizde ileri geri ufalayarak küçük küçük hamur topları yapılır.Hazırladığınız topaklı hamur elekte elenir. Elekten geçmeyen parçalar ve elekten geçenler ayrı ayrı kaplara koyulur.250 gram tereyağı veya margarini eritilir. İri parçalı hamurlar kıtır kıtır olana dek, rengi tamamen kahverengi olana kadar yaklaşık 15-20 dakika orta ateşte kavrulur. Bu kavurma işlemi esnasında başka bir tencerede şerbeti hazırlanır.
İnce taneli hamurlar da kavurduğunuz hamura ilave edilip 10 dakika, aynı renge gelene kadar kavrulur. Ocağın altını açılıp şerbeti azar azar ilave edilerek karıştırılır. Hamur şerbeti çekip bulamaç haline gelene kadar karıştırıp altı kapatılır. Kaşıkla şekil verilip, sıcak sıcak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:145486 • adı:Umaç Helvası (Sarıkamış Kars) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:17.05.2024 - 04:33