UN HELVASI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 Su Bardağı Un
1,5 Su Bardağı Toz Şeker
3-4 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Su Bardağı Süt
1 Su Bardağı Su
Tarçın

Öncelikle su, süt ve şeker bir tencerede şeker eriyene kadar kaynatılır. Başka bir tencereye tereyağı konulur, eriyince un eklenir. Orta ateşte un ve yağ pembe renk alana kadar sürekli karıştırılır (yaklaşık 15 dakika). Ocak söndükten sonra un ve yağ bir kaç dakika daha kavrulur. Hafif ılımış unlu yağa önceden hazırlanan su, süt ve şeker karışımı eklenir. Ocak yeniden yakılır, orta ateşte yine sürekli karıştırılır. Helva tencereye yapışmayacak hal alınca pişmiş demektir. Ocaktan alınan helvanın tencere ile kapağının arasına kağıt havlu konulur. Pilav gibi 20 dakika demlendirilir. Demlendikten sonra kaşıkla, servis tabağına konulur, üzerine tarçın serpilir.

© lezzetler.com tarif no:105182 • adı:Un Helvası (Isparta) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:12.05.2024 - 17:55