UN HELVASI (SİVAS)

https://sivas-yemekleri.com

250 gr margarin
2 küçük kase un
1 küçük kase süt
1,5 su bardağı toz şeker

Margarini eritip, unu koyarak pembeleşinceye ve de un kaşığı bırakıncaya kadar karıştırarak kavurun. Şekeri ilave ettikten sonra sütü soğuk olarak ekleyin. Helva kendini toplayıncaya kadar karıştırmaya devam edin. Altını kapattıktan sonra yemek kaşığı yardımıyla şekil verilerek servis tabağına dizin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:135353 • adı:Un Helvası (Sivas) • gönderen:acı reçete • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:10