UN KURABİYELİ UN HELVASI

150 gram margarin
250 gram un
500 gram tozşeker
2 su bardağı su
1/4 limonun suyu
3,5 su bardağı un
1 su bardağı pudraşekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
250 gram oda sıcaklığında margarin
1 adet yumurtanın akı
2 su bardağı yarım ceviz
1 paket Frambuaz sos Frambuaz taneleri

Öncelikle şerbeti hazırlayın. Bunun için su ve tozşekeri bir tencereye alın. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ilave edin. Ocağın altını kısın.
Helva için margarini bir tencereye alıp eritin. Üzerine unu ilave edin ve karıştırarak rengi dönene kadar kavurun. Sıcak şerbeti azar azar ve karıştırarak ekleyin. Helva şerbeti tamamen çekince ocaktan alın. Su ile ıslatılmış bir tepsiye yarım parmak kalınlığında yayın. İyice soğuduktan sonra bir kenarı 8 cm olacak üçgen dilimler halinde kesin.
Un kurabiyesi için un, pudraşekeri, kabartma tozu ve vanilyayı birlikte eleyin. Geniş bir kaba alıp, üzerine margarini ve yumurta akını ilave edin. İyice yoğurup 4-5 mm kalınlığında açın. Daha sonra bir ucu 7 cm olacak üçgenler kesin. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. 170 derece fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirin. Ocaktan alıp soğutun.
Servis tabağına bir adet un kurabiyesi ve üzerine bir parça helva koyun. Üzerine ceviz parçaları yerleştirin. Cevizlerin üzerine yeniden helva koyun. Tekrar ceviz ve en üste bir adet un kurabiyesi yerleştirin. Üzerine frambuaz sosu gezdirin. Frambuaz taneleri ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:116448 • adı:Un Kurabiyeli Un Helvası • gönderen:yirmialtı • indirme tarihi:22.05.2024 - 11:35