VAKİT NAKİT HELVASI

1 su bardağı mısır unu
Yarım paket margarin
2 su bardağı su
Yarım su bardağı şeker
1 paket vanilya
Tarçın

Uygun büyüklükte ki tencereye mısır unu ve margarin konur, orta ateşte 5-6 dakika kavrulur. Diğer yanda su, şeker ve vanilya karıştırılır. Kavrulan mısır ununa eklenir. Kısık ateşe alınır, güzelce karıştırılır. Mısır unu suyu çekene kadar pişirilir. Ilıyınca kaşıkla tabağa bırakılır. Üzerine tarçın serpilir.

© lezzetler.com tarif no:140019 • adı:Vakit Nakit Helvası • gönderen:osman abi • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:10