VİŞNELİ HELVA

https://www.elele.com.tr

Malzemeler:
500 gr vişne
250 gr tereyağı
3 su bardağı un
3 su bardağı toz şeker
Yarım litre süt
1 su bardağı su

Vişnelerin saplarını çıkarıp, yıkayın. Çekirdeklerini ayıklayın. Derin ve geniş bir tencereye tereyağını aktarın. Yağ eriyince elenmiş unu ekleyin. Unun rengi koyulaşmaya başlayıncaya kadar kavurup, daha sonra vişneleri ekleyin. Vişnelerle birlikte 10 dakika daha kavurun. Şekeri ilave edin. Şekeri karıştırdıktan sonra su ve süt ekleyin. Hepsini karıştırıp ocağın ısısını düşürüp, tencerenin kapağını kapatın. 10 dakika pişirin. Ocağın altını kapatın. Kapağı kapalı olarak 15 dakika dinlendirin ve ılık servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:128207 • adı:Vişneli Helva • gönderen:olsen • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:11