KURU HELVA



1 Kase un
3/4 Kase toz şeker
Yarım kase eritilmiş margarin
1 Çay bardağı ceviz
1 Çorba kaşığı tarçın

Un, helva yapma tenceresine konur, orta ateşli ocakta, yağ koymadan pembeleşene kadar kavrulur.
Üzerine yağ konur, eze eze yedirilir.
Un yağı emdikten sonra, toz şeker eklenir, şeker karıştırılır, ancak eritmeden kıtır kıtır kalır.
En son iri dövülmüş ceviz katılır, karıştırılır, ocaktan alınır.
Kayık bir tabağa alınır, kaşığın arka tarafıyla bastırarak yerleştirilir, tarçın serpilir.
Çayın yanında servis yapılır.

Not: Bu helva diğer helvalardan farklı olarak dinlendirilmeden servis yapılır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 455 | Adı: Kuru Helva | İndirme tarihi: 19.03.2024 - 16:13