Adıyaman tene helvası

6 kişilik

Malzemeler

332 g	Üzüm pekmezi 1¼ su bardağı
200 g	Buğday nişastası
200 g	Tereyağı 1 su bardağı
200 g	Su 1 su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Kalın tabanlı bir tencerede nişasta, pekmez ve suyu karıştırın.
2. Karışımı suyunu çekene kadar kısık ateşte sürekli karıştırarak kavurun.
3. Tereyağını azar azar ekleyip iyice karıştırın; helva tane tane olana kadar karıştırmayı sürdürün.
4. Ocaktan alıp sıcak ya da ılık servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1853 (Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odası)
tatname.com/tr/tarif/adiyaman-tene-helvasi