Erzurum tel helvası

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Buğday unu 9½ su bardağı
40 g	Tereyağı 2¾ yemek kaşığı
1 kg	Şeker 6 su bardağı
1 kg	Su 5 su bardağı
103 g	Limon suyu ½ su bardağı
100 g	Ceviz 1 su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Unu eleyip tencereye koyun. Tereyağını ekleyip homojen bir karışım olana kadar pişirin.
2. Şeker ve suyu karıştırıp pişirin. Şerbetin rengi sarıya dönünce limon suyunu ekleyin.
3. Koyulaşması için 15 dakika daha kaynatın.
   15 dk
4. Tereyağıyla ince yağlanmış, kar ya da buz üzerinde soğutulmuş tepsiye şerbeti hemen dökün ve yayın. Sertleşen şeker kütlesini spatulayla kazıyıp üst üste koyun.
5. İki kişi şeker kütlesini çekip katlayarak ağartın. Halka yapıp kavrulmuş unun üzerine bırakın.
6. Birkaç kişi halkayı yavaş yavaş çevirerek un ve şekeri birleştirin. Tel tel olana kadar 35-40 dakika sürdürün, halka kopmasın.
   35 dk
7. İsterseniz üzerine ceviz içi serpin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1230 (Erzurum Ticaret Borsası)
tatname.com/tr/tarif/erzurum-tel-helvasi