Erzurum un helvası

Tarifin tamamı · 30 dk

Malzemeler

75 g	Tereyağı ½ su bardağı
330 g	Buğday unu 3 su bardağı
250 g	Şeker 1½ su bardağı
100 g	Ceviz 1 su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Tereyağını bir tencerede eritin. Unu ekleyip kısık ateşte, tencerenin dibini kazıyarak sürekli karıştırın ve yaklaşık 30 dakika kavurun.
   30 dk
2. Un sıcakken şekeri ekleyin ve şeker eriyene kadar iyice karıştırın.
3. Helvayı servis tabağına yayın. Kaşığın ucuyla bastırarak şekil verin, üzerine iri kıyılmış cevizi koyun. Hafif ısıtarak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1751 (Erzurum Ticaret Borsası)
tatname.com/tr/tarif/erzurum-un-helvasi