Kırşehir ahi helvası

Tarifin tamamı

Malzemeler

300 g	Bal 1 su bardağı
619 g	Süt 3 su bardağı
250 g	Tereyağı 1¼ su bardağı
300 g	Buğday unu 2¾ su bardağı
250 g	Ceviz 2½ su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Balı sütün içine dökün, tamamen çözülene kadar karıştırın.
2. Tencerede tereyağı ve unu, un yağı iyice çekene kadar yaklaşık 10 dakika karıştırın.
   10 dk
3. Kısık ateşte yaklaşık 45 dakika karıştırarak, un kahverengine dönene kadar kavurun.
   45 dk
4. Ballı sütü yavaş yavaş dökün, 5 dakika daha karıştırarak kavurun.
   5 dk
5. Ateşten alıp cevizi katın, karıştırın. İstediğiniz şekli verip sıcak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1513 (Kırşehir Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği)
tatname.com/tr/tarif/kirsehir-ahi-helvasi