Konya haside tatlısı (kara helva)

4 kişilik

Malzemeler

106 g	Buğday unu 1 su bardağı
265 g	Üzüm pekmezi 1 su bardağı
95,9 g	Tereyağı ½ su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Un ile tereyağını kısık ateşte pembeleşinceye kadar kavurun.
2. Ayrı bir kapta pekmezi ısıtın, ama 50 °C'yi geçmesin.
3. Kavrulan unu ateşten alıp pekmezi dökün. Topaklanmasın diye iyice karıştırın.
4. Tekrar ocağa koyup un pekmezi çekene kadar karıştırın.
5. Ocaktan alıp 10 dakika dinlendirin, sonra servis edin.
   10 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 861 (Konya Büyükşehir Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/konya-haside-tatlisi