Mudurnu basma helvası

Tarifin tamamı

Malzemeler

184 g	Ayçiçek yağı 1 su bardağı
211 g	Buğday unu 2 su bardağı
169 g	Şeker 1 su bardağı
50 g	Yumurta 1 adet
200 g	Su 1 su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Yağı bir kapta ısıtın, unu ekleyin ve kısık ateşte sürekli karıştırarak kahverengi olana kadar 15 dakika kavurun.
   15 dk
2. Ayrı bir kapta şekeri ve yumurtayı iyice çırpın, suyu ekleyip şerbeti hazırlayın.
3. Şerbeti kavrulmuş un karışımına ekleyin; helva kaşığa yapışmayana kadar 10 dakika yavaşça karıştırın.
   10 dk
4. Helvayı 10 dakika sıcak bekletin, biraz soğuyunca kaşıkla oval şekil verip tabaklara alın.
   10 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 637 (Mudurnu Kaymakamlığı)
tatname.com/tr/tarif/mudurnu-basma-helvasi