Pekmezli un helvası

Tarifin tamamı

Malzemeler

150 g	Tereyağı ¾ su bardağı
159 g	Buğday unu 1½ su bardağı
150 g	Dut pekmezi
169 g	Şeker 1 su bardağı
100 g	Su ½ su bardağı
45,6 g	Tahin 3 yemek kaşığı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Tereyağını tencerede hafifçe ısıtın.
2. Unu ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
3. Pekmezi, şekeri ve suyu karıştırın.
4. Bu karışımı kavrulmuş una ekleyip 2 dakika kadar karıştırarak pişirin.
   2 dk
5. Helva suyunu çekince tahini ekleyip kevgirle karıştırın.
6. Helvayı biraz dinlendirin.
7. Servis tabaklarına alıp şekil verin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Tahıl Tatlıları (2019)
tatname.com/tr/tarif/pekmezli-un-helvasi-megep-tahil-tatlilari