

# Kahramanmaraş Cevizli İrmik Helvası

Toplam 26 dk

Hazırlama • Pişirme 18 dk

6 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 2/10

Kahramanmaraş cevizli irmik helvası irmiği ceviz ve tereyağıyla kavurarak sıcak ve dolgun bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı irmik
- 40 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 0.8 su bardağı Şeker
- 1.5 su bardağı Su

## Yapılış

- İrmiği ve cevizi tereyağında tencereye alın.
- Karışımı 10 dakika kavurun, ceviz yanmadan fındık kokusu gelsin.
- Sıcak serbeti azar azar ekleyin, buhar çıkması için tencereye fazla yaklaşmayın.
- Helvası 8 dakika kısık ateşte pişirin, irmik sıvıya tamamen çöksün.
- Kapağı kapatıp 10 dakika dinlendirin ve kaşıkla şekillendirin.
- Servis tabağında arçığı yerine ekstra ceviz kullanıp ceviz aromasına çiksin.

### PÜF NOKTASI

İrmiği orta ateşte kavurmak yanmadan derin aroma kazandırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kaşıkla paylaşırken üstüne ceviz serperek ılık helvası servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş