

# Uşak Haşhaşlı Cevizli İrmik Tatlısı

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 12/10

Uşak haşhaşlı cevizli irmik tatlısı, çiğ ceviz ve haşhaşla kavurarak İç Ege'de çaya eşlik eden tane dokulu, yoğun aromalı bir kaşık tatlıdır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı İrmik
- 60 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 2 yemek kaşığı Haşhaş
- 0.8 su bardağı Toz şeker

## Yapılışı

- Cevizleri iri kırılarak haşhaş tohumu ile birlikte kenara alın.
- Tereyağındaki 8 dakika altı rengine kadar kavurun.
- Şeker ve sıcak suyu tencereye yavaş ekleyin, sıçramasını.
- Helva 6 dakika kısık ateşte toparlayın.
- Ceviz ve haşhaş katıp 10 dakika kapalı dinlendirin.

### PÜF NOKTASI

Haşhaş son aşamada eklemek kokusunun daha net hissedilmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine 1 yemek kaşığı daha ceviz serpip 11 servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş