

Kayısı Kestaneli İrmik Helvası

Toplam 24 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 2/10

Malatya usulü kayısı kestaneli irmik helvası kavrulmuş irmiği kuru kayısı ve kestaneyle buluşturarak yoğun, sıcak ve kışa uygun bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı irmik
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 6 adet kuru kayısı
- 1 su bardağı haşlanmış kestane

Yapılışı

- Kayısları küçük doğrayın kestaneleri iri parçalayın ve servis kabına hazırlayın.
- Tereyağı orta ateşte eritin, irmiği 6 dakika kokusu çıkana kadar kavurun.
- Kestane ve kayısı tava ekleyip 2 dakika çevirin, meyve yanmasın.
- Sıcak şerbeti ince ak taralekleyin ve helvayı 6 dakika pişirin.
- Helvayı kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin, irmik şerbeti eşit çeksin.
- Serviste kayısı ilimi ve kestane parçalarını sıcak tabaklayın.

PÜF NOKTASI

Kayısları küçük doğramak helvada daha dengeli dağılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

İlki servis edin, üstüne ceviz serperek tatlı tabağında sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş