

# Kahramanmaraş Cevizli İrmik Helvası

Toplam 26 dk

Hazırlık - 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 İrmik
- 40 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 0.8 su bardağı Şeker
- 1.5 su bardağı Su

## Yapılışı

- İrmiki ve cevizi tereyağında kokusu çıkıp renk alana kadar kavurun.
- Şeker ile suyu ayrı kapta eritip sıcak şerbet hazırlayın.
- Şerbeti kavurulmuş irmiğe dikkatle ekleyip hızlıca karıştırın.
- Helva kapağı kapalı tencerede 5 dakika demlendirin.
- Karıştırıp halde servis edin.

### PÜF NOKTASI

İrmiki orta ateşte kavurmak yanmadan derin aroma kazandırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kaşıkla paylaşırken üstüne ceviz serperek ılık helva servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş