

Uşak Haşhaşlı Cevizli İrmik Tatlısı

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 2/10

Uşak haşhaşlı cevizli irmik tatlısı, miğdi 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

- Tereyağındaki miğdi 8 dakika kavurun.
- Şeker ve 1.5 su bardağı sulu ekleyip karıştırın.
- Ceviz ve haşhaş katı parlatarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Haşhaş son aşamada eklemek kokusunun daha net hissedilmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine 1 yemek kaşığı daha ceviz serpip servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş