

Kayısı Kestaneli İrmik Helvası

Toplam 24 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~244 kcal

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

Malzemeler

- 1 su bardağı İrmik
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 6 adet Kuru kayısı
- 1 su bardağı Haşlanmış kestaneye

Yapılışı

- İrmik, tereyağı ve kuru kayısının kullanacağı kaplar ve ölçüleri hazırlayın.
- İrmiki tereyağında 6 dakika kavurun.
- Kayı kestaneyi ekleyin.
- Helvayı 6 dakika daha pişirin.
- Kayı Kestaneli İrmik Helvası porsiyonları kestaneye vurgusuyla tamamlayıp kram edin.

PÜF NOKTASI

Kayı küçük doğramak helvada daha dengeli dağılımsını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, üstüne ceviz serpererek tatlı tabağında sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş