Kahta bademli irmik helvası

Tarifin tamamı

Malzemeler

2 kg	Su 10 su bardağı
1,35 kg	Şeker 8 su bardağı
1 kg	İrmik 7 su bardağı
800 g	Kaşar peyniri
350 g	Badem 3 su bardağı
200 g	Tereyağı 1 su bardağı
184 g	Ayçiçek yağı 1 su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Suyla şekeri bir tencerede kaynatın. Kaynayınca irmiği ekleyip karıştırarak birleştirin.
2. Karıştırarak pişirin. Kıvam alınca ayçiçek yağını ekleyip irmiği kavurun, sonra tereyağını katıp kavurmaya devam edin.
3. İstediğiniz renk ve kıvama gelince bademi ve rendelenmiş kaşarı ekleyip karıştırın.
4. Karışımı yağlanmış bir tepsiye alın, üzerini düzleştirip yağlayın ve soğumaya bırakın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 700 (Kahta Kaymakamlığı)
tatname.com/tr/tarif/kahta-bademli-irmik-helvasi