

## **ÝRMÝK HELVASI (fýndýk veya cevizli)**

**Kategori : Zeytin Yađlý Yemekler**

**Yayýnlayan [Admin](#) 2010/4/4**

### **MALZEMELER:**

1-Üç su bardađý(yarým kg.)jirmik

2-Bir su bardađý yađ(sývý ve tereyađý karýpýmý)

3- iki su bardađý toz þeker

4-Bir su bardađý sođuk su (helvayý yumuþak seviyorsanız suyu daha fazla koyabilirsiniz)

5- 200 gr. kadar kalýn kýrýmýb fýndýk veya ceviz.

**YAPILIP:**Teflon tencerede yađý ýsýt .Ýrmiđi tencereye boþalt. Biraz kavurduktan sora atepi biraz kýs.Ađýr atepite devamlý karýptýrarak pembeleþinceye kadar kavur.Kavurma iþlemi bitince ocađý iyice kýs. Ayný anda önce þekeri ila et ve bir taraftan karýptýrýrken sođuk suyu da ilave et. Ýyice karýptýr .Tencerenin ađzýný temiz bir bezle ört ve kapađýný kapat.10-15 dakika dinlendirdikten sonra çorba kabýđýyla biraz bastýrarak al ve kalýn kýrýmýb fýndýk veya cevize bulayarak servis tabađýna diz.