



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI İRMİK HELVASI

Malzeme:

4 adet elma

200 gr toz şeker

200 gr su

70 gr vişne

200 gr yoğurt

3 su bardağı kalın irmik

200 gr Teremyağ

3 su bardağı toz şeker

Yarım paket Bizim Mutfak Vanilya

1 kahve fincanı dolmalık fıstık

Teremyağın yarısını eritip fıstığı kavurun. Kalan yağı ve irmiği ekleyip tahta kaşıkla karıştırarak 15-20 dakika daha kavurun. İrmik pembeleştiği zaman 4 bardak sıcak suyla vanilyayı ekleyin. Suyunu çekerken üzerine tozşekeri boşaltıp birkaç dakika karıştırın ve kapalı olarak kısık ateşte kabarmasını sağlayın. Helva demlenirken arada bir karıştırın. Elmaları soyun ve yuvarlak kalıp ile çekirdek yataklarını çıkartın. Su ve tozşekeri bir tencerede kaynatın. Elmaları kaynayan şurubun içinde şeffaf olana kadar pişirin. Vişneleri zar şeklinde doğrayın. İrmik helvasını elmanın içine yerleştirin. Yoğurt ve vişne ile servis yapın.



Fotoğraf "Gökse" tarafından gönderildi. 30.01.2016