



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI PORTAKALLI İRMİK HELVASI

Malzeme

- 1,5 su bardağı irmik
- 100 g Sana Yağı
- 1,5 su bardağı şeker
- 2 su bardağı sıcak su
- ½ su bardağı iri çekilmiş fındık
- 1 adet portakalın kabuğunun rendesi
- 1 paket vanilya

Hazırlanışı

1. Derin bir kâsenin içine şekeri, vanilyayı, 2 su bardağı sıcak suyu koyup, bir çırpıcı veya mikser yardımı ile şeker suyun içinde eriyene kadar karıştırın.
2. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine iri çekilmiş fındıkları ilave edip, fındıkları bir taşım kavurun.
3. Fındıklar renk alınca içine irmiği ilave edip, irmik renk alıncaya kadar orta ateşte kavurun.
4. İrmikler hafif kahverengi renk alınca içine sıcak şerbeti ilave edip, karıştırın.
5. En son olarak helvanın içine portakal kabuğu rendesini ilave edip, karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte göz göz olana kadar pişirip, demlendirin.
6. Demlenen helvayı, karıştırıp, servis edin.