İRMİK HELVASI

750 gr. İrmik «4-5 bardak»
1 kahve fincanı dolusu çam fıstığı
750 gr. şeker «Üç bardak»
1 küçük paket yağ

Yağ tencerede eritilir. İçine fıstıklar atılarak hafif pembeleşene kadar kavrulur. Fıstıklar pembeleştikten sonra İrmik de ilâve edilip ağır ateşte tahta kaşıkla ve devamlı olarak karıştırılmak suretiyle 20 dakika kadar kavrulur. Diğer bir kapta şeker 5 bardak kadar suda eritilir. Ve kavrulmuş olan irmiğin üzerine ağır ağır dökülerek karıştırılır. Tencerenin ağzı kapatılır. Ve bu hâlde 15 dakika ağır ateşte pişirilir. Ve bundan sonra da 10 dakika dinlendirilip, bilahare büyükçe bir kaşıkla parti parti alınıp şekilli olarak bir tabağa yerleştirilerek soğuk olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10886 • adı:İrmik Helvası • gönderen:otelman • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:07