



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

İRMİK HELVASI

Kullanılacak malzeme:

2 bardak kalın irmik,
1+3/4 bardak toz şekeri,
3+1/2 bardak süt,
3/4 bardak tereyağı (veya margarin yağı),
1/2 kahve fincanı çamfıstığı.

Yapımı: Bir tencereye yağı boşaltıp orta ısıda ateşte hafifçe kızdırmalı. Sonra karıştırmaya hiç ara vermeksizin önce ayıklanmış çam fıstığını, sonra birden boşaltılacak irmiği katmalı. Ateşin ısını ortadan daha az olacak biçimde ayarladıktan sonra tenceredekileri karıştırarak 40-50 dakika kadar pişirmeli. İrmik esmerleşmeden pişince yani meyanesi gelince buna kaynar sütü azar azar katmalı. Toz şekerini de katıp bir-iki .defa karıştırdıktan sonra tencerenin ağzını örtmeli ve hafif bir ateşte irmiği 20 dakika kadar demlendirmeli. Bu süre sonunda tencereyi ateşten indirip irmiği ılımaya bırakmalı. İrmik ılıyınca harmanlayarak karıştırmalı ve tabaklara alıp servis yapmalı.

Bazı kimseler irmik helvasını soğuk yemekten hoşlanırlar. O vakit helvayı harmanladıktan sonra bir süre daha bırakıp iyice soğutmalı ve ondan sonra tabaklara alıp servis yapmalı.

İrmiğin pişirilmesinde en önemli şey irmiğin meyanesini getirebilmektir. İrmik 40-50 dakikadan önce esmerleşirse yanmış demektir. Yanmasının nedeni ise ateşin gereğinden kuvvetli oluşudur. Böyle durumlarda vaktinden önce irmiğin sarardığı görülürse ateşin ısısı hemen azaltılmalıdır. Vaktinden önce kavrulmuş irmikler lezzetsiz olur.

İrmiğin iyi pişmesi için bunu durmadan karıştırmak gerekir. İyi karışmayan irmiğin de meyanesini getirmek güç olur. Meyanesi gelen irmik helvasının fıstıkları da kavrulmaz nar gibi kızarır.