TEREYAĞLI İRMİK HELVASI

Malzemeler:
2 su bardağı irmik
1,5 su bardağı şeker,
1,5 su bardağı süt,
2 su bardağı su,
125 gram tereyağı,
1 yemek kaşığı çam fıstığı.

Hazırlanışı:
Yağı eritip irmiği rengi dönene dek kısık ateşte kadar kavurun. Suyu ve sütü kaynatın. Kaynar su ve sütü kavrulup esmerleşen irmiğe ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp suyunu çekmesini bekleyin. Suyunu çekince şekeri ilave edip karıştırın. 10 dakika demlenmeye bırakın.) Bu arada fıstıkları kavurup helvaya ilave edin. İsterseniz fıstıkları irmikle beraber de kavurabilirsiniz. Bu şekilde yaparsanız irmiğin kavrulduğunu anlamak da kolaylaşır. Ne zaman fıstıklar renk değiştirirse irmik de kavrulmuş demektir.

© lezzetler.com tarif no:17959 • adı:Tereyağlı irmik helvası • gönderen:sanatkar • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:29