



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI İRMİK HELVASI

250 ml. süt
2,5 su bardađı su
250 gr. tozeker
100 gr. tereyađı
50 gr. amfıstığı
250 gr. irmik
1 adet büyük boy portakal (kabuğunun yarısı rendelenmiş, diğer yarısı jülyen kesilmiş)

Süt, toz ekerin üçte biri ve suyu iyice karıştırın, hızlı ateşte kaynama noktasma gelinceye kadar karıştırarak ısıtıp, ateşi kısın ve 4-5 dakika kaynatın. Isıtılmış tereyağına amfıstıklarını ilave edin, karıştırarak amfıstıklan sararmcaya kadar soteleyin. irmik ve rendelenmiş portakal kabuğunu ekleyin, kısık ateşte karıştırmaya devam ederek irmiğin rengi hafif kahverengi oluncaya kadar yaklaşık 10 dakika soteleyin. Karıtırmaya devam ederek yavaş yavaş hazırladığınız urubu katm, kapağını kapatın, kısık ateşte irmik erbeti çekinceye kadar dinlendirin. Ateten alın, kalan ekerin yarısını ilave edip harmanlayın, en az 5 dakika dinlendirip, kalan ekeri katıp, karıtın. Portakal kabuklarıyla süsleyip, ılık servis yapın.