



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ İRMİK HELVASI

<https://migros.com.tr>

1 yemek kaşığı glutensiz irmik
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvıyağ
Yarım su bardağı şeker

1. Öncelikle tereyağını ve sıvıyağı tavaya koyun.
2. Tereyağı erir erimez hemen irmiği dökün.
3. Sürekli karıştırarak irmiği kavurun
4. Kavrulan irmiğin kokusunu aldığınızda kenarda bekleyen kaynar süt yada suyu ekleyin.
5. Bu aşamada hızlı karıştırın.
6. Tel çırpıcı ile daha rahat karıştırabilirsiniz.
7. Ardından şekerini ilave edin.
8. Şeker eriyinceye kadar karıştırıp ateşten alın.

