İRMİK HELVASI (GAZİANTEP)

Gaziantep Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi

1 Su bardağı irmik
½ Su bardağı sadeyağ
1 su bardağı toz şeker
1,5 Su bardağı su
250 gr Tuzsuz Antep peyniri (Arttırılabilir)

Sadeyağ ve irmik tencereye alınır. İrmik, rengi altın sarısı olup kavrulmuş kokusu hissedilinceye kadar sadeyağla birlikte kısık ateşte sürekli karıştırılarak kavrulur. Ayrı bir kapta toz şeker ve su kaynatılıp şerbeti hazır hale getirilir. Kavrulmuş olan irmiğe hazırlanan şerbet sıcak olarak ilave edilir ve bir taşım kaynatılır. İnce doğranmış ve suda bekletilmiş Antep peynirinin suyu elle sıkılıp kaynamakta olan irmiğe ilave edilir. Helva bir iki tur aynı yöne karıştırılarak peynirin eriyip sünmesi sağlanır. Tencerenin kapağı kapatılır irmik hafif akışkan kıvamlı oluncaya kadar pişirilir. Ocaktan alınan helva sıcak olarak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:130725 • adı:İrmik Helvası (Gaziantep) • gönderen:anaç • indirme tarihi:24.04.2024 - 08:44