İRMİK HELVASI (KARAMAN)

Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

MALZEMELER
İrmik 250 gr
Margarin 125 gr
Şeker 500 gr
Çam fıstık 1,5 çorba kaşığı
Süt Yarım kilo

YAPILIŞI:
1) Bir tencerede yağ eritilir, içine irmik ve çam fıstığı ilave edilip, hafif pembe kavrulur.
2) Şeker ve süt ilave edilip karıştırılır.
3) Kapak kapatılıp hafif ateşte suyu çekilir.
4) 15 dakika bekletildikten sonra 1 kahve fincanı şeker serpilir. Kapak tekrar kapatılır.
5) Soğuyunca servis yapılır.



Fotoğraf "baht" tarafından gönderildi. 31.10.2020

© lezzetler.com tarif no:32053 • adı:İrmik Helvası (Karaman) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 16:23