İRMİK HELVASI

https://yemek.name

1 su bardağı irmik
3/4 su bardağı şeker
1+3/4 su bardağı su
50 gram tereyağı

Yağı eritip irmiği rengi dönene dek kısık ateşte kadar kavurun.
Su ve şekeri karıştırıp kaynatın.
Kaynattığınız şerbeti kavrulup esmerleşen irmiğe ekleyin.
Tencerenin kapağını kapatıp suyunu çekmesini bekleyin.
10 dakika demlenmeye bırakın.



© lezzetler.com tarif no:130464 • adı:İrmik Helvası • gönderen:şivan • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:20