İRMİK HELVASI

250 gr irmik
125 gr margarin
3 kaşık dolmalık fıstık
2 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker

Önce fıstıkları ufak bir tavada orta ila kısık ateş arasında tavayı ara sıra sallayıp fıstıkların çevrilmesini sağlayarak yavaşça pembeleşene kadar kavurun. Başından ayrılmayın, aşırı kavrulabilirler. Bu şekilde fıstıkları önceden kavurarak helvanızda iyi kavrulmuş ve tadı çıkmış cam fıstıkları elde etmiş olursunuz. Bir tencerede 2 bardak suyu kaynamaya bırakın. Ayrı bir kasede sekerinizi ölçüp hazır tutun. Yağı genişçe bir tavada eritip kavrulmuş fıstıkları ve irmiği içine dökerek hafif ateşte tahta kaşıkla kavurun. Yine bu işlemdede irmiğin birden kavrulup yanmamasına dikkat edin. İyice kavrulup rengi koyulaşana, yağını dışarı salip irmiğin kokusu duyulana kadar karıştırarak kavurmaya devam edin. Tavanın altını kapatıp kaynayan suyu dikkatlice dökerek karıştırın. Altını tekrar açıp bir iki dakika piştikten sonra sekerini ilave edin. Arada karıştırarak suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp 15-20 dakika dinlendirdikten sonra helvanız servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:74218 • adı:İrmik Helvası • gönderen:Berna Özsoy • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:31