



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK HELVASI

200 Gr Sana Hamurışı
5 Su Bardağı süt
3 Yemek Kaşığı dolmalık fıstık
500 gr irmik

Süt, yağ ve şekeri bir tencereye koyun. Kısık ateşte şeker eriyinceye kadar ısıtın. Arada bir tahta kaşıkla karıştırarak bir taşım kaynatın, ateşten alın. İrmik ve fıstığı kalın tabanlı bir tencereye koyun. Çok kısık ateşte, tahta kaşıkla devamlı karıştırarak 40-50 dakika kadar kavurun. Fıstık ve irmik altın sarısı renk almış olacak. İrmiğin güzel kavrulması çok önemlidir, hiç acele etmeyin. Az ya da fazla kavurmamaya dikkat edin. Güzelce kavrulan irmik tenceresini ateşten alın. Tahta kaşıkla karıştırmaya devam ederek üzerine sıcak şerbeti ilave edin. Tencereyi tekrar ateşe oturtun. Karıştırmaya devam ederek çok kısık ateşte irmik sütü çekene kadar pişirin. Ateşten alın. Tencerenin üzerine bir bez örtün. Onun da üzerine kapağını kapatın. Bu şekilde 15 -20 dakika demlendirin. Tahta kaşıkla dikkatlice karıştırarak servis tabağına alın. Ilık olarak servis yapın. Dilerseniz yerken üzerine tarçın serpebilirsiniz.