# KAYMAKLI IRMİK HELVASI

200 gr tereyağı
80gr dolmalık fıstık
200 gr irmik
4 su bardağı süt
2 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
200 gr kaymak
yeterince Antep fıstığı

Tereyağını derin bir tencereye alın. Fıstıkları ilave edip 1-2 dakika kavurun. İrmiği ilave edip kısık ateşte rengi hafif koyulaşıncaya kadar sürekli karıştırarak kavurun. Başka bir tencerede süt ile toz şekeri kaynatın. Kavurduğunuz irmiğe sıcak şekerli sütü yavaş yavaş döküp hızlıca karıştırın. Vanilyayı ekleyip irmik sütü tamamen çekinceye kadar karıştırmaya devam edin. Ocağın altını kapatıp tencerenin üzerini kağıt havlu ile örtün. 10-15 dakika dinlendirin. Helva ılınınca komposto kasesinin yarısına irmik helvasını alın. Kaşıkla iyice bastırın. üzerine kaymak yerleştirin. Tekrar helvadan ilave edip yine kaşıkla bastırın. Servis tabağına ters çevirip üzerini kaymak ve Antep fıstığı ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:105245 • adı:Kaymaklı Irmik Helvası • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:57