



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON HELVASI

Necip Usta

İçinin limonu :

3 limonun rendelenmiş kabuğu

50 gr. toz şeker

4 yumurtanın sarısı

150 gr. süt

Helvası:

250 gr. irmik

175 gr. yağ

Şurubu:

600 gr. süt

200 gr. şeker

Üzerinin çiğ şekeri:

150 gr. toz şeker

İki avucunuz ile rendelenmiş limon kabuğu ile şekeri iyice ovalayınız. Limonun sarılığı ve kokusu şekerle çıksın. Sonra küçük bir kaba koyarak yumurta sarısını ve sütü ilâve edip iyice karıştırarak bekletiniz. İrmik ve yağ bir tencereye koyunuz ve ağır ateşte bir kevgirle kenarlarına bulaştırmadan devamlı karıştırarak irmiği altın sarısı gibi kızartınız ve sonra kaynar şuruptan bir kepçe şurubu hazırlamış olduğunuz limonlu harcın içine koyup karıştırınız. Şimdi hem şurubu hem limonlu harcı irmiğin içine boşaltınız. Bir defa karıştırıp kapağını kapatınız ve gayet ağır ateşte 15 dakika pişiriniz ve bir kere karıştırdıktan sonra ateşten alınız. 15 dakika demlendirip servis yapınız.