PELTELİ İRMİK HELVASI

9 çorba kaşığı irmik
Yarım paket tereyağı
3 su bardağı şeker
2 su bardağı su
2 su bardağı süt
Pelte için:
1 su bardağı vişne suyu
1 çay bardağı şeker
1 çorba kaşığı nişasta

İrmik ve tereyağı tencereye konur. İrmik açık kahverengi olana kadar kavrulur. Bu arada su, süt ve şeker başka bir tencereye konur, bir taşım pişirilir. Kavrulan irmiğin üzerine sütlü karışım dökülür. Kısık ateşte ara sıra karıştırarak irmiğin sıvı karışımı çekmesi beklenir. Sonra helva dinlenmeye bırakılır. Bu arada pelte malzemesi bir kaba alınır, ateşe yerleştirlir. Sürekli kıvam alana kadar karıştırarak pişirilir. Dinlenen helva ıslatılmış, küçük bir kaseye doldurulur ve ters çevrilir. Üzerine pelte gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:49563 • adı:Pelteli İrmik Helvası • gönderen:Mazlum • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:35