PORTAKALLI İRMİK HELVASI

Tuğrul Şavkar

500 ml. portakal suyu ve kabukları (2 su bardağı)
60 gr. tereyağı (4 çorba kaşığı)
185 gr. irmik. (1 su bardağı)
150 gr. tozşeker

Suyunu sıktığınız portakalların kabuklarının içindeki beyaz kısmı bir bıçakla sıyırarak veya rendeleyerek temizleyin. Portakalın kabuklarını 1 mm.'lik ince şeritler halinde kesin. Portakal suyunu bir taşım kaynatıp, sıcak tutun.
Bir tencerede tereyağını eritin. Yağ kızınca irmiği ekleyin, kısık ateşte sürekli karıştırarak irmikler kahverengileşinceye kadar yaklaşık 5 dakika kavurun.
irmiklere portakal suyunu ekleyip karıştırarak kısık ateşte 2 dakika pişirin. Şekeri ve portakal kabuklarını da katarak bir karıştırıp ateşten alın. Tencerenin kapağı kapalı olarak 15 dakika demlenmeye bırakın.
Dinlenmiş helvayı tahta bir kaşıkla harmanlayın. Tane tane dökülen helvayı ılık olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:75632 • adı:Portakallı İrmik Helvası • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:11.05.2024 - 02:53