SADE İRMİK HELVASI

500 gr. irmik
1 büyük paket margarin
600 gr. şeker
1 lt. süt

Yağı, fıstığı, irmiği büyük bir tencereye koyunuz.
Tencereyi ateş üzerine koyup süzgeçle karıştırarak fıstıklar pembeleşinceye kadar kavurunuz.
1 lt. sütün içerisine 500 gr. şekeri koyup sütü kaynatınız.
Fıstıklar pembeleşince 1 lt. kaynar sütü irmiğin üzerine birden döküp bir defa karıştırıp tencerenin kapağını kapatınız.
Tencereyi 3 dakika harlı 3 dakika orta ateşte daha sonra daha hafif ateşte tutarak sütün tamamen irmik tarafından çekilmesini bekleyiniz.
Suyunu tamamen çekince irmiği bir defa karıştırıp çok hafif ateşde helvayı demlendiriniz.
10-15 dakika demlendikten sonra ateşi kapatıp helvanın soğumasını bekleyiniz.
Kalan 100 gr. şekeri döverek pudra şekeri haline getiriniz.
Helva hafif soğuyunca bir kısmını süzgeçle karıştıra karıştıra tanelendiriniz.
Tanelenen hevlalan servis tabağına veya birer kişilik tatlı tabaklarına kısım kısım koyup üzerlerine pudra şekeri serpiniz.
Diğer bir kısmını da kaşık içine bastırarak kalıp şekline getirip tanelerin yanma koyup üzerine pudra şekeri serpip servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:4606 • adı:Sade İrmik Helvası • gönderen:PaStAcI • indirme tarihi:24.04.2024 - 12:58