



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ VE ANTEP FISTIKLI İRMİK HELVASI

175 gr sana yağı
750 ml süt
1 su bardağı antepfıstığı
1 su bardağı ceviz içi
1 su bardağı un
2 su bardağı irmik
2.5 litre toz şeker

Süte şekerin 2 su bardağını ilave edip karıştırarak 2 dakika kaynatıp ateşten alın. Bir kenarda sıcak tutun. Fıstıkları biraz kaynar suda bekletip, kabuklarını soyun. Cevizleri irice çekin. Bir tencerede sana yağın eritin. Yağ kızınca irmiği ilave edip kısık ateşte sürekli karıştırarak, yaklaşık 5 dakika irmikler kahverengileşinceye kadar kavurun. İrmikler kavrulunca sıcak şurubu üzerine dökün. Biraz karıştırıp, tencerenin kapağını kapatın ve helvayı 15 dakika pişirin. Ateşten alıp, 15 dakika daha dinlendirin. Antepfıstıklarını ve cevizi, su ve kalan yarım su bardağı şekeri bir tencereye koyun. Kısık ateşte bir tahta kaşıkla sürekli karıştırarak pişirin. Şeker kristalleşip sararak, ceviz ve fıstıkların çevresini kaplayıncaya kadar pişirmeyi sürdürün. Bir kaba boşaltın. Dinlenmiş helvayı bir tahta kaşıkla harmanlayın. Üzerine hazırladığınız ceviz ve fıstıklardan da koyarak servis yapın.

Not: Helvanın yapımında kullandığınız 750 ml sütü, yarısı süt, yarısı su olarakta kullanabilirsiniz.