



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

DAMLA ÇİKOLATALI İRMİK HELVASI

[Sahrap Soysal](#)

150 gr. bitkisel margarin (50 gr. tereyağı+5 yemek kaşığı zeytinyağı da kullanabilirsiniz)
2 su bardağı irmik
3 yemek kaşığı dolusu dolmalık fıstık (çam fıstığı) (soyulmuş badem ya da fındık da kullanabilirsiniz)
3 su bardağı sıcak süt
1.5 su bardağı tozşeker
½ su bardağı damla çikolata (veya rendelenmiş bitter çikolata)

Yağı orta boy teflon tencerede kızdırıp dolmalık fıstıkları ekleyin ve karıştırarak, fıstıklar altın sarısı renk alıncaya kadar, 1-2 dakika kavurun.

Üzerine hemen irmiği aktarın tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak, kısık ateşte yaklaşık 10-12 dakika, irmiğin rengi iyice sararmaya başlayıncaya kadar kavurmaya devam edin.

Diğer taraftan, sıcak süt ve tozşekeri derin bir kaptaki karıştırın. Şeker iyice eriyinceye kadar ara sıra karıştırın.

Rengi iyice sararan ve annelerimizin deyimiyle "miyanesi gelen" irmiğin üzerine, şekerli sıcak sütü ekleyin. Hızla ve 1 dakika kadar karıştırıp tencerenin kapağını hemen kapatın.

Çok kısık ateşte irmiğin sütünü çekmesi için 8-10 dakika hiç karıştırmadan pişirin.

Ocaktan alın ve yine kapağını hiç açmadan 10 dakika daha bekletip dinlendirin. Sonra da üzerine rendelenmiş çikolata veya damla çikolatayı serpiştirip hızlıca karıştırın.

Sıcakken servis tabağına aktarın. Ilık olarak servise sunun.

Not: Irmik helvasının yanında isterseniz dondurma da ikram edebilirsiniz. Dondurmanın irmiğe çok yakıştığını göreceksiniz.