



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI İRMİK HELVASI

<https://migros.com.tr>

1,5 su bardağı irmik
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 paket dolmalık fıstık
125 gr. tereyağı
Kaymaklı dondurma

1. Tencereye tereyağı ve fıstığı koyun, fıstıklar hafif pembeleşince irmiği ilave edin.
2. 1-2 dakika daha hafif ateşte kavurun.
3. Su, şeker ve sütü karıştırıp ılıtın.
4. Isısının soğuğa yakın olmasına özen gösterin.
5. Malzemeyi tencereye irmiklerin üstüne dökün ve karıştırın.
6. Yarım saat kadar dinlendirin.
7. Dinlenen helvayı ara ara karıştırıp kaşıkla sıkıştırarak tel tel olmasını sağlayın.
8. Yuvarlak bir kaseye helvadan bir miktar alıp kaseyi tabanını ve kenarlarını malzemenizle kaplayın.
9. Kaseyi ters çevirip dondurma ile servis edin.

