



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI İRMİK HELVASI

2 su bardağı irmik
125 gram tereyağı
2 su bardağı toz şeker
1 kutu hazır dondurma

Sos için:

2 su bardağı süt
1 yemek kaşığı mısır nişastası
4 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı kakao

Tencereye süt, kakao ve toz şekerini koyup, bir taşım kaynatın. Küçük bir kaba mısır nişastasını koyup, süttten 2 yemek kaşığı ekleyip karıştırın. Sütlü nişastayı, karışıma dökün. Muhallebi kıvamı alana dek pişirin.

Hazırladığınız sosu mikserde koyup, çırparak soğutun.

Dondurmayı da mikserde çırpıp, buzdolabında bekletin.

Tencerede tereyağını eritin. 2 su bardağı irmiğı ekleyip, kısık ateşte karıştırarak kavurun. 2 su bardağı toz şeker ve 3 su bardağı sıcak su ekleyip, bir iki taşım kaynatın. Helvanın suyu çekip koyulaşınca, 5 dakika tahta kaşıkla karıştırın. Ocağın altını kapatın.

Çukur bir cam kaseye streç film yayın. İlinmiş helvayı kaseye ortası çukur kalacak biçimde yerleştirin. Boş kalan kısma dondurmayı koyup beklemeden servis tabağına ters çevirin. ikolatalı sosla süsleyip, servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 14.04.2023