



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI İRMİK HELVASI

1,5 su bardağı irmik
125 gr tereyağı
Şerbeti için:
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
1 su bardağı şeker
Üzeri için:
Fıstık
İçi için:
Sade dondurma

Öncelikle süt, şeker ve suyu küçük bir tencereye alın.
Şeker eriyene kadar ısıtın.
Şerbeti soğumaya bırakın.
Uygun bir tencereye tereyağını alarak eritin.
Üzerine irmiği ekleyerek kavurmaya başlayın.
Karıştırmaya ara vermeden, irmiğin rengi dönünceye kadar kavurun.
Daha sonra soğumuş olan şerbeti, dikkatlice ekleyin.
Kısık ateşte bir güzel karıştırın.
Helva şerbeti iyice çektikten sonra ateşten alın.
10 dakika kadar demlenen helvayı kâseye alın.
Kasedeki helvayı kâse duvarına yapışacak şekilde açın.
Havuz şeklinde açılan boşluğa, dondurma ekleyin.
Üzerini ise tekrar helva ile kapatın.
Bir tabağa ters çevirerek servis edebilirsiniz.

