



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI İRMİK HELVASI

Süt 1 su bardağı

Krema %30 yağ oranlı 1 su bardağı

Toz salep 5 yemek kaşığı

Vanilin 1 çay kaşığı

Dr. Oetker İrmik Helvası

Sütün içerisine salep, vanilin ve kremayı ekleyip ocağa alıyoruz ve yoğunlaşana kadar çırpıyoruz. Yoğunlaştıktan sonra oda sıcaklığına gelene kadar dinlendiriyoruz. Soğuduktan sonra bir kaba aktarıp derin dondurucuda 3-4 saat kadar bekletiyoruz. Arada bir çıkartıp karıştırıyoruz. Yeteri kadar kıvam aldığında servise hazır demektir. İrmik helvasının içine dondurmamızı koyup servis ediyoruz.

