



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI İRMİK HELVASI

Arda Türkmen

500 gr. irmik (3,5 su bardağı)
250 gram tereyağı
1,5 su bardağı su
3 su bardağı süt
2 su bardağı toz şeker
500 gram kaymaklı dondurma

Tereyağını bir tencereye alıp eritin.

Yağ eriyince irmiği ekleyin ve irmik renk alana kadar kavurun.

Ayrı bir tencereye su ve toz şekeri ekleyin.

Kaynayınca sütü ekleyin ve ılınana kadar pişirin.

Sütlü şerbet, hafif ılınınca kavurduğunuz irmiğin içerisine ılık şerbeti dökün ve karıştırıp kapağını kapatın.

5 – 10 dakika bu şekilde pişirin ve demlendirin.

Çukur bir kase nin içerisine irmik helvasını ortası çukur kalacak şekilde bastırarak doldurun. Çukur kalan yeri dondurma ile doldurun ve irmik helvası ile kapatın. Servis tabağına ters çevirerek servis edin.

Not: Dilerseniz üzerine toz antepfıstığı ve tarçın serperek servis edin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 05.07.2022