



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DONDURMALI İRMİK HELVASI

1 paket vanilya  
1,5 su bardağı irmik  
1,5 su bardağı su  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1,5 su bardağı süt  
2 su bardağı şeker  
3-4 top dondurma

Geniş bir tavaya tereyağını koyun ve eritin. Üstüne irmiği ilave edin ve kavurun. Şekeri, suyu ve sütü ayrı bir kaptaki karıştırdıktan sonra irmiğin üzerine boşaltın. İçine vanilyayı da ilave edince, hızlıca karıştırın. İrmik suyunu çekene kadar pişirin. Helva piştikten sonra on beş dakika dinlendirin. Ardından kaselere paylaşın ve dondurma ile süsleyip, servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 24.04.2024