



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI İRMİK HELVASI

<https://cook.com.tr>

Toz Şeker 0.5 Kilogram
Çam Fıstığı 1 Kahve Fincanı
Margarin 5 Çorba Kaşığı
Toz İrmik 0.5 Kilogram
Pastörize Süt 0.5 Litre
Dondurma 1 Kilogram

Çam fıstığını, irmiği ve margarini bir tencereye koyalım. Tahta kaşıkla, ağır ateşte karıştırarak kavuralım. Ateşin harlı olmamasına dikkat edelim. Fıstıklar pembeleşip irmikte meyane kokusu gelmeye başlayınca kavrulmuş demektir. Ateşi iyice azaltalım. Sütü ilave edelim bir iki karıştıralım. Süt soğuk olmalı. 5-10 dakika kendi haline bırakalım. Sonra toz şekeri koyalım. Karıştırıp kapağını kapatalım. Bu sefer 15-20 dakika bırakalım demlensin, taneleşsin. Ilınınca orta boy kaseye helvadan bir miktar koyup içini çukurlaştıralım. Buraya dondurma koyup, servis tabağına ters çevirelim. Süsleyip servis edelim.

