



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI İRMİK HELVASI

2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
1 su bardağı irmik
1 su bardağı çam fıstığı
Yarım su bardağı su
1 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın

Bir tavaya tereyağını koyup eritin.
Çam fıstıklarını kavurun.
Arından içine irmikleri boşaltıp karıştırın.
Son olarak sütü ilave edin.
15 dakika kavurun.
Küçük bir tencerede toz şeker ve suyu koyun.
Şerbet yapın.
Ardından şerbeti irmik kavurmasının üzerine dökün.
15 dakika daha kavurup ocaktan alın.
Bir kaseye koyup ortasına dondurma yerleştirin.
Ters çevirip tabağa koyun.
Üzerine tarçın döküp tüketin.

