



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI İRMİK HELVASI

500 gram irmik

1 paket margarin ya da tereyağı (250 g.).

Şerbeti için:

1 su bardağı su

2 su bardağı süt

2 su bardağı şeker

Üzeri için:

Fıstık

İçi için:

Sade dondurma

Su, süt ve şeker küçük bir tencereye alınır. Akabinde şeker eriyene kadar karıştırılarak ısıtılır.

Kaynama durumuna gerek olmuyor, şeker erise yeterli oluyor.

Akabinde irmik kavurmaya başlanabilir.

İrmiğin rahatça kavrulabileceği bir tencereye margarin alınır ve eriyene kadar beklenir.

Margarin eridikten sonra irmik de ilave edilir.

Tahta bir kaşık aracılığıyla irmiğin rengi koyulaşana kadar devamlı olarak karıştırılır ve kavurma işlemi yapılır.

İrmiğin rengi döndükten sonra küçük bir kaba, bir kaşık irmik alınarak üzerine bir kaşık şerbet dökülür ve rengi kontrol edilebilir.

Rengi yeterli geldiğinde şerbet dikkatlice dökülür ve tencerenin kapağı hemen kapatılır. Aksi taktirde şerbet sıçrayabilir.

Devamında ortalama 6-7 dakika daha karıştırılır ve koyulaşması beklenir.

Sonra ocak kapatılır ve tencerenin de kapağı kapalı bir şekilde helvanın demlenmesi beklenir.

Helva soğuduktan sonra ya da ılıkken streç film serilir. Akabinde bir kasenin kenarlarına ve ortasına helvadan eklenir. Orta kısmına ise dondurma eklenir. Akabinde ters çevrilir.

Üstüne fındık ile süs yapılır ve servise hazır hale gelir.

