



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI İRMİK HELVASI

1,5 su bardağı irmik
3 yemek kaşığı tereyağı
½ su bardağı sıvı yağ
½ çay bardağı çam fıstığı
1,5 su bardağı süt
1,5 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su
İçi için:
Vanilyalı dondurma 6 top
Servisi için :
2 tatlı kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı toz antepfıstığı

Öncelikle bir sos tenceresinin içerisine su, toz şeker ve süt alınarak karıştırılır. Akabinde ocakta bir taşım kaynatılarak kenara alınır.

Helva için tava ısıtılır ve içerisine sıvı yağ ve tereyağı eklenir. Sonra çam fıstıkları ilave edilerek 3-4 dakika kadar kavrulur.

Sonra irmik de eklenir ve ocakta peyderpey 10 dakika kadar kavrulur.

İrmik renk aldıktan sonra kaynatılan süt ilave edilir ve kıvam alana kadar karıştırılır. Akabinde kapağı kapatılır.

Sonra altı kısılır ve 5 dakika şerbetinin çekmesi için beklenir. Devamında ocağın altı kapatılır ve demlemeye bırakılır.

Helva servis edilebilmesi için bir kaseye aktarılır. Devamında helvanın orta kısmı çukur şeklinde açılır. Sonra vanilyalı dondurma açılan çukura doldurulur ve tekrar üzerine helva eklenerek açılan çukur kapatılır.

Kase ters çevrilerek sunuma hazır edilir, isteğe bağlı olarak tarçın ve toz antepfıstığı da eklenebilir.

