



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI İRMİK HELVASI

125 gr tereyağı
2 su bardağı irmik
1,5 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı süt
1,5 su bardağı su
1 paket vanilya
Vanilyalı dondurma

İlk olarak tereyağını uygun bir tencereye koyun, üstüne irmiği ekleyin ve karıştırın. İrmik helvasının şerbeti için bir kaba toz şekeri, sütü ve suyu ekleyin. Toz şeker eriyene kadar karıştırın. Ardından bu karışıma vanilya ekleyin ve karıştırın. Bir yandan da tenceredeki irmik helvasını karıştırarak kavurun. İrmik helvasının rengi değişene kadar bu işleme devam etmelisiniz. İrmik helvası kahverengiye yakın bir renge geldiğinde kaptaki karışımı irmik helvasının üstüne ekleyin. Kısık ateşte altı kez karıştırın ve tencerenin kapağını kapatın. Helva şerbetini çektiği zaman üç kez olacak şekilde karıştırın ve dinlendirin. Bir kaseye, irmik helvasını çevreleyecek şekilde koyun. İçine dondurma ekleyin ve altını irmik helvasıyla kapatın. Servis edeceğiniz tabağa, kaseyi ters çevirerek helvayı aktarın. Dilediğiniz şekilde süsleyebilirsiniz.

