



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI İRMİK HELVASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

250 g tereyağı
500g irmik
Şerbeti için;
250 ml süt
1 su bardağı su
2 su bardağı şeker
İçi için;
Dondurma

Şerbeti için uygun bir karıştırma kabına su, süt ve şekerini alalım, şeker eriyene kadar karıştıralım. Daha sonra uygun bir tencereye tereyağını alalım ve eritelim. İrmiki de ilave edelim, orta ateşte karıştırarak kavurmaya başlayalım. 10 dakika kadar kavuralım. Kavurduğumuz irmiğe şerbetini de ilave ederek tencerenin kapağını kapatalım. Şerbetini çeken helvayı karıştıralım ve koyulaştıktan sonra ocağı kapatarak demlenmeye bırakalım. Servis edeceğimiz zaman içerisini streç film ile kapladığımız kasenin içerisine helvadan koyalım. Ortası çukur kalacak şekilde helvayı yayalım. Helvamızın ortasına dondurmadan koyalım ve daha sonra alt tabanını da helva ile kapatalım. Servis tabağımıza kasemizi ters çevirip üzerini dilediğimiz şekilde süsleyelim. Dondurmalı irmik helvamız servise hazır.

