



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI İRMİK HELVASI

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

2 su bardağı irmik
150 gr tereyağı
Çam fıstığı
Şerbeti için:
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
1 su bardağı şeker
Üzeri için:
Toz antep fıstığı
İçi için:
Sade dondurma

Öncelikle şerbeti için süt, şeker ve suyu küçük bir tencereye alın. Şeker eriyene kaynatın. Şerbeti soğumaya bırakın. İrmik için yayvan tencereye tereyağını eritin. Üzerine irmiği ekleyerek kavurmaya başlayın. Karıştırmaya ara vermeden, irmiğin rengi dönünceye kadar kavurun. Çam fıstıklarını ekleyin. Daha sonra soğumuş olan şerbeti, yavaş yavaş ekleyip, kısık ateşte karıştırın. Helva şerbeti iyice çektikten sonra ateşten alıp, dinlenmeye bırakın. İçine dondurmaya yerleştirmek için, orta boy bir kaseye dinlenen ılık helvayı hafif bastırarak yerleştirin. Kaseyi ortasına havuz şeklinde boşluk açıp, sade dondurmaya ekleyin. Üzerini tekrar helva ile kapatın. Düz bir tabağa ters çevirerek servis edin. Toz antepfıstığı ile servis edebilirsiniz.

