



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## DONDURMALI İRMİK HELVASI

2 dolu dolu yemek kaşığı tereyağı

3 yemek kaşığı sıvı yağ

2,5 su bardağı irmik

Şerbeti için:

3,5 su bardağı su

2,5 su bardağı şeker

İçine:

Vanilyalı dondurma

İlk başta küçük bir tencereye şeker ile suyu koyup kaynaması için ocağa alın şerbet kaynarken helvayı kavurmaya geçin.

Tereyağını tavada eritip irmiği üzerine dökün ve orta ateşte irmiğin rengi dönene kadar sürekli karıştırarak iyice kavurun.

Sonunda kaynayan şerbetini ekleyin ocağın altını kısıp karıştırın.

Birkaç kez karıştırdıktan sonra birazcık akışkan ve sulu bırakıp altını kapatın ve dinlenmeye bırakın.

---