



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI İRMİK HELVASI

1 su bardağı irmik
1/2 su bardağı tereyağı
1/2 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 çay bardağı çam fıstığı (isteğe göre)

Servis için:

Vanilyalı dondurma (isteğe göre damla sakızlı veya maraş dondurması)

Süt, su ve toz şekeri küçük bir tencereye alın ve şeker eriyene kadar karıştırarak hafifçe ısıtın. Kaynatmanıza gerek yok, şekerin erimesi yeterli. Ardından ocaktan alın ve bir kenara bırakın.

Tereyağı ve sıvı yağı geniş bir tencereye alarak eritin. Yağ ısınınca çam fıstığını ekleyip, hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Ardından irmiği ilave edin ve sürekli karıştırarak irmiğin rengi altın sarısına dönene kadar kavurun. Bu aşamada kısık ateşte kavurmak, irmiğin yanmadan eşit şekilde pişmesini sağlar.

İrmik yeterince kavrulunca, hazırladığınız ılık şerbeti dikkatlice tencereye ekleyin. Bu aşamada karışım fokurdayabilir, bu yüzden dikkatli olun. Tüm malzemeleri güzelce karıştırarak helvanın suyunu çekmesini bekleyin.

Helvanız şerbeti tamamen çekince, tencerenin kapağını kapatıp yaklaşık 10-15 dakika demlenmeye bırakın. Bu, helvanın lezzetinin tam olarak oturmasını sağlar.

Helvayı servis etmek için, ılımaya bıraktıktan sonra bir kaseye biraz helva koyup, ortasına bir top dondurma ekleyin. Ardından üzerine tekrar helva koyarak dondurmayı tamamen kapatın ve kaseden servis tabağına ters çevirin. Böylece tatlı içinde saklı dondurmali bir sunum elde edersiniz.

