



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DONDURMALI İRMİK HELVASI

2 su bardağı irmik  
3 çorba kaşığı tereyağı  
2 su bardağı şeker  
3,5 su bardağı süt  
1 kg dondurma

Tencereye irmik ve yağ konur. İrmik pembeleşene dek kavrulur. Bu arada süt ve şeker başka kapta iyice karıştırılır. İrmiğin üzerine dökülür. Sütlü karışımı çekene kadar kısık ateşte karıştırarak pişirilir. Üzerine kağıt kapatılır, pilav gibi dinlendirilir. Tam olarak soğuyunca ıslatılmış büyük kaseye, ortası çukur kalacak şekilde bastırarak yerleştirilir. Çukura dondurma doldurulur. Servis tabağına ters çevrilir.

