



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI İRMİK HELVASI

1 su bardağı irmik
1 su bardağı toz şeker
2 su bardağı süt ya da (1 su bardağı su+1 su bardağı süt)
4 yemek kaşığı tereyağı ya da margarin
4 yemek kaşığı çam fıstığı (Dövlmüf fındık ya da ceviz)
Her kaseye 1 top dondurma

Küçük bir sos tenceresine sütü ve şekerini koyun. Şeker eriyene kadar karıştırarak ısıtın. Yayvan bir tencereye tereyağını, fıstıkları ve irmiği koyun. Fıstıklar ve irmiğin rengi koyulaşana kadar orta ateşte tahta bir kaşık yardımıyla karıştırın. İrmikler istediğiniz renge ulaşınca içine sütü ilave edin. İrmiki sütü çekinceye kadar kısık ateşte pişirin. Pilav gibi üzeri göz göz olunca ocaktan alın ve 1-2 kez karıştırın. Tencerenin kapağı kapalı olarak 10-15 dakika demlenmesini bekleyin. Küçük boy bir kaseyi hafifçe ıslatın. Soğuyan irmikten birkaç kaşık alıp kaseye koyun, yanlara doğru bastırarak ortasına bir çukur açın. Çukura dondurmanızı yerleştirin ve üzerini irmikle kapatın. Kaseyi servis tabağına ters çevirin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 19.07.2023