



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DONDURMALI İRMİK HELVASI

- 1 Paket Sana Klasik
- 500 gr irmik
- 1 Paket dolmalık fıstık
- 1 Su Bardağı su
- 3 Su Bardağı şeker
- 2 Su Bardağı süt
- 1 Kutu SADE DONDURMA

Süt, su ve şekerini geniş bir kaseye koyup şeker eriyene kadar karıştırın. (Şerbeti yapmak için kaynatmanıza gerek yok.) Tavaya marağarını alın fıstıkları ekleyip fıstıkların rengi biraz koyulaşana kadar kavurun. Fıstıklar biraz pembeleşince irmiği de ekleyerek irmiğin rengi dönene ve etrafa güzel kokular yayılana kadar sürekli karıştırarak kavurun. Güzelce kavulduktan sonra kenarda hazır olarak bekleyen şerbeti kavulmuş irmiklere yavaş yavaş karıştırarak dökün. Dikkat edin elinize ve üzerinize sıçramasın. Daha sonra altını kapatarak demlenmeye bırakın. 5-10 dakika demlenen helvanın kapağını açıp ılıması için bekleyin. Helva sıcak olmasın dondurmaya gereğinden fazla eriteceği için istediğiniz sonucu alamazsınız. Küçük çorba kasesinin içine streç filmle kaplayın ve ortası boş kalacak şekilde helvayı yerleştirin. Orta kısmına dondurma koyup üzerine biraz daha helva koyup kapatın. Daha sonra kaseyi servis tabağına ters çevirin. Üzerini fındık, fıstık, ceviz, hindistan cevizi gibi dilediğiniz bir çeşitle süsleyin. Bu şekilde tek porsiyonluk dondurmali irmik helvalarını bekletmeden servis yapın. İçi soğuk dışı ılık bu helva etkili bir sunum olacaktır.



Fotoğraf "Cankat" tarafından gönderildi. 02.08.2014