



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI İRMİK HELVASI

125 g Pınar Tereyağı
2,5 su bardağı Pınar Süt
2,5 su bardağı irmik
1,5 su bardağı toz şeker
200 g badem
4-6 top dondurma

Pınar Tereyağı'nı tencerede eritin. Kabukları çıkarılmış badem ve irmiği ekleyip hafif ateşte 20 dakika kavurun. Süt ve toz şekeri bir tencerede kaynatın. Kavrulan irmiğin üzerine dökün ve karıştırarak tencerenin kapağını kapatın. 10-15 dakika dinlendirin. Küçük boy bir kaseğin içini ıslatın, irmikten birkaç kaşık kaseye koyarak yanlara doğru bastırarak ortaya bir çukur açın. Çukurun ortasına dondurmaya koyup üzerini tekrar irmikle kapatın. Kaseleri ters çevirip servis edin.

