



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

DONDURMALI İRMİK TATLISI

500 gram irmik
250 gram margarin ya da tereyağı
İçi için;
Vanilyalı dondurma
Şerbeti için;
2 su bardağı süt
1 su bardağı su
2 su bardağı şeker
Üzeri için;
Dolmalık fıstık

Dondurmalı irmik tatlısı tarifinin ilk aşaması, şerbetini hazırlamaktır. Tarifte yer alan süt, su ve şekeri bir tencereye alın ve iyice çırpın. Ardından şeker eriyene kadar şerbeti kaynatın. Şerbet hazırlandıktan sonra ocağın altını kapatın ve şerbeti bir kenara alın.

Helvayı hazırlamak için uygun boyutlarda bir tencere bulun. Tencerede tereyağı ya da margarin eritin. Hemen sonrasında 500 gram irmiği tencereye aktarın. İrmiğin margarin ile harmanlanmasının ardından malzemeler pembeleşinceye kadar kavurun.

İrmiğin kavrulduğundan emin olduktan sonra şekerli sütü ilave edin. Sütün eklenmesinden sonra irmiği karıştırarak pişirmeye devam edin. Süt çektiğinde ocağı kapatın ve bir havlu kâğıt yardımı ile irmiğin üzerini örtün. Demlenmesini bekleyin.

Küçük çukur bir kâseye streç film yerleştirin. Helvayı kâse şeklini alacak şekilde koyun. Ortasını boş bırakmak için helvayı elinizle açın. Bir miktar dondurma koyun ve üzerini tekrar helva ile kapayın. Kâseyi ters çevirin. İrmik helvası bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın.

Elde ettiğiniz dondurmalı irmik tatlısı süslemek için hazır. Üzerini dolmalık fıstık ya da tercih ettiğiniz herhangi bir malzeme ile süsleyebilirsiniz.

