



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI İRMİK HELVASI

<https://www.elele.com.tr>

2.5 su bardağı şekerless elma suyu

2/3 su bardağı irmik

1/4 su bardağı kuru üzüm

Toz tarçın

Toz kakule

2 elma

2 yemek kaşığı esmer şeker

Servis için:

Az yağlı yoğurt

Bir tencereye elma suyu, irmik, kuru üzüm ve baharatları alın. Bir kaşık yardımıyla sürekli karıştırarak kaynatın. Kaynadıktan sonra ocağın ısısını düşürerek 1-2 dakika daha pişirip ocaktan alın. Hazırladığınız karışımın yarısını yağlanmış fırın kabına dökerek spatula yardımıyla yayın. Yıkayıp süzdüğünüz elmaların kabuklarını soyarak yarım ay şeklinde dilimleyin ve yarısını irmiğin üzerine dizin. Kalan irmikli karışımı elma dilimlerini tamamen kapatacak şekilde üzerine düzgünce yayın. Artan elma dilimlerini üzerine dizerek esmer şeker serpip, önceden ısıtılmış 200 derece fırında elma dilimlerinin rengi dönene kadar 25-30 dakika pişirin. Dilimleyerek servis tabağına alın. Az yağlı yoğurtla birlikte sıcak servis yapın.

