



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ DONDURMALI İRMİK HELVASI

<https://www.colyakankara.org.tr>

500 g glütensiz irmik
1 paket margarin (250g)
Şerbeti için:
2 su bardağı süt
1 su bardağı su
2,5 su bardağı şeker

Süt, su ve şekerini küçük bir tencereye alın, şeker eriyene kadar karıştırarak ısıtın. Kaynamasına gerek yok şeker erise yeterli gelecektir. Sonra ocağı kapatarak irmiği kavurmaya başlayabilirsiniz. İrmiki rahatça kavurabileceğiniz bir tencereye margarinini alın ve eriyene kadar bekleyin. Margarin eridikten sonra irmiği ilave edin, tahta bir kaşık ile irmiğin rengi koyulaşana kadar sürekli karıştırarak kavurun. Şerbeti üzerine dökün. Sonra 6-7 dk kadar karıştırarak koyulaşmasını bekleyin. Ocağı kapatın ve tencerenin de kapağını kapatarak helvanın demlenmesini bekleyin. Dondurma ile ve fıstıkla süsleyerek servis yapın.