



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ İRMİK HELVASI

<https://www.egeglutensiz.com>

2 Su bardağı Ege Glutensiz Mısır İrmigi
4 Yemek kaşığı Tereyağı
2 Su bardağı Süt
1 Su bardağı Şeker
2 Su bardağı Su

Ayrı bir tencere içerisinde tereyağı orta ateşte eritilir.

Ege Glutensiz Mısır İrmigi eklenerek 10 dakika tahta kaşık ile sürekli karıştırılarak kavrulur.

Üzeri istenen malzeme ile süslenir, soğuyunca servis yapılır.

İyice kavrulduktan sonra şerbet ve sıcak süt eklenerek kısık ateşte suyunu çekene kadar karıştırılır.

Şerbeti için bir tencerede su kaynatılarak şeker ilave edilir

Ayrı bir tencerede süt ısıtılır.

İstenilen kıvama geldikten sonra ateşten alınıp, şerbeti iyice çekmesi için beklenir. Birkça dakika bekledikten sonra irmik helvamız servise hazır.

