



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇLI İRMİK HELVASI

4-5 yaprak güllaç

2,5 su bardağı süt

1 çay bardağı tozşeker

İrmik helvası için:

1 su bardağı irmik

1 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı dolmalık fıstık

2,5 buçuk su bardağı süt

1 su bardağı toz şeker

Süslemek için:

Portakal kabuğu dilimleri

Dikdörtgen bir tepsiye ılık süt ve toz şeker koyup, karıştırın. Güllaç yapraklarını üst üste dizip ıslatın. Buzdolabında 1 saat bekletin. Diğer taraftan helva için tereyağı ve fıstığı kısık ateşte 2 dakika kavurun. İrmigi ekleyin ve fıstığın rengi dönene kadar kavurmaya devam edin. Tencereyi ocaktan alın. Üzerine toz şekerli ılık sütü dökün ve kapağını kapatıp 10 dakika demlendirin. Güllaçtan geniş ağızlı bardaktan yuvarlaklar kesin. Küçük bir cam kâseye güllaç, üzerine helva, tekrar güllaç tekrar helva olacak şekilde yerleştirin. Bir kaşıkla helvanın üzerine bastırın. Kâseyi ters çevirip servis tabağına çıkarın. Kalan malzemeye aynı işlemi tekrarlayın. Portakal kabuğu dilimleriyle süsleyerek bayramda ikram edin.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 11.07.2015