



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK HELVASI (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

360 Gr İrmik
500 Gr Şeker
500 Gr Su
500 Gr Süt
100 Gr Tereyağı
50 Ml Sıvıyağ
60 Gr Fıstık
1 Çay Kaşığı Tarçın

Öncelikle şerbeti için gerekli olan 2 su bardağı suyu, 2 su bardağı sütü, ve 2 su bardağı şekeri derin bir tencereye alın ve orta ateşte şekeri eriyene kadar ısıtın ama kaynatmayın.

Sadece sıcak olsun ve şekeri erisin yeterli.

Şekeri eridiğinde ocaktan alın ve bir kenarda beklesin.

Bu sırada tencerede tereyağını eritin ve sıvı yağını da ilave edin ve yağ ısıyınca fıstıkların atın ve birkaç dakika yağda çevirin.

Sonra irmiğinde ilave edin ve sürekli karıştırarak irmikleri kavurun İrmikler hafif kahverengileşene kadar kavurun.

Kahverengileşmeye başladığında şerbetini dikkatlice dökün, dikkat edin elinize sıçrayabilir.

Bu sırada ocağın altını iyice kısın.

Tarçını da serpin ve karıştırıp tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

Suyunu hemen çektiği için ,sık sık kontrol edin.

Suyunu çekince ocağı kapatın ve kapağını açıp üzerine temiz bir havlu kapatın ve tekrar kapağını kapatıp demlenmeye bırakın.

15 dakika sonra kapağını ve havlusunu kaldırıp kontrol edin.

Damak tadınıza göre sıcak veya ılık servis edebilirsiniz.

Not: İrmik ve Un Helvası, Anadolu mutfak kültürünün vazgeçilmezlerinden olan helva, sadece bir damak tadı değil; mutlulukların ve üzüntülerin en büyük ortaklarından olmuştur. Anadolu'da düğün ziyafetlerinde, bayramlarda eve davet edilen misafirlerle yenilen yemeklerde, doğumlarda, ölümlerde, askere giderken, hac dönüşünde, yeni bir ev sahibi olurken, yağmur dualarında, eşe dosta dağıtılan bir tatlı olarak karşımıza her zaman helva çıkmaktadır Kısaca kederini paylaşmada, sevincine ortak etmede hangi sebep olursa olsun eş, dost ve akrabayla bir tabak helva yemek adettendir. Afyonkarahisar'da da un ve irmik helvasının benzer zamanlarda ve benzer amaçlarla hazırlandığı görülmektedir.



© lezzetler.com tarif no:150931 • adı:İrmik Helvası (Afyonkarahisar) • gönderen:nazenin • indirme tarihi:06.04.2025 - 14:14