



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK HELVASI (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 gr. İrmik
4 Su Bardağı Su
3 Su Bardağı Şeker
1 paket margarin veya 1 Bardak zeytinyağı
1 Fincan çamfıstığı

Bir tencerede 4 bardak su ile şekerin yarısı kaynatılır.

Ayrı bir tencerede margarin ya da zeytinyağı ile fıstıklar hafif pembeleştirilir.

Üzerine irmik dökülerek tahta kaşıkla karıştırılır. Ateş biraz kısılır. İrmik yağ içerisinde kendi salmaya başlayınca ateş biraz açılır.

İrimiğin kokusu duyulmaya başlayınca içerisine bir kaşık kaynayan şekerden dökülür. Sesli bir cızırtı çıkarsa miyanesi gelmiş demektir.

Miyanesi gelen irmiği ocaktan alarak şekerli su dökülür. Biraz karıştırarak tekrar ateşe konur.

Ateşte suyu çekilen irmik yere indirilip toz şeker ilave edilerek bir müddet daha karıştırılır.

Kapağı kapatılır. 5-10 dakika sonra bir daha karıştırılıp servis yapılır.

