



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK HELVASI

Vedat Başaran

½ kg. irmik
200 gr. tereyağı
1 litre süt
50 gr. badem
1 adet portakal
50 gr. çamfıstığı
½ kg. şeker

Şeker ve sütü geniş ve derin bir tencerede kaynatın. Portakalın kabuğunu tırtırlı bir bıçak veya kazıyıcı yardımı ile kazıyın.

Bir başka tencerede tereyağını eritip, kızdırın. Çamfıstıklarını ve kabukları soyulmuş badem içlerini renkleri pembeleşmeyecek şekilde kavurun. İrmigi ilave edip yağı eminceye kadar kavurmaya devam edin. Kazıdığınız portakal kabuklarını katıp biraz daha kavurduktan sonra, kaynayan şekerli sütü ilave edip karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp pişirmeye devam edin.

İrmik, şekerli sütü iyice emdikten sonra karıştırıp havalandırın. Tabağa aktarıp soğuk olarak servis yapın.