



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK HELVASI

2 su bardağı irmik
2 su bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı tereyağı veya margarin
1 adet portakal kabuğu rendesi
3 su bardağı su
3 yemek kaşığı çekilmiş badem

Öncelikle yağı bir tavada eritelim ve yağ erir erimez irmiği içine aktaralım. Kısık ateşte, tahta kaşıkla sürekli karıştırarak 20 dakika kavuralım. Rengi iyice sararan irmiğin üzerine şekeri ekleyip, 2-3 dakika daha kavuralım. Suyu yavaş yavaş üzerine ilave edip, yine kısık ateşte irmik suyunu çekene kadar karıştırarak pişirelim. Sonra portakal kabuğu rendesini katıp, helvayı ateşten alalım. Varsa bademle de süsleyip servise sunalım.



Fotoğraf "ferahnur" tarafından gönderildi. 03.03.2021