



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK HELVASI

1,5 su bardağı irmik
50 g tereyağı
3 yemek kaşığı dolmalık fıstık
Şerbeti için:
1,5 su bardağı su
1,5 su bardağı süt
1,5 su bardağı toz şeker
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Tatlının şerbeti için; suyu, vanilini, şekerini ve sütü küçük bir sos tenceresine alın. Karıştırdıktan sonra kısık ateşte kaynamaya bırakın. 10 dakika kaynayınca ocaktan alın.

Tereyağını derin bir tencerede eritin. Fıstıkları içine atarak kavurmaya başlayın. Ardından irmiği tencereye aktarın. Tahta bir kaşık yardımıyla sürekli karıştırarak kısık ateşte, irmik ve fıstıkların rengi değişene kadar yaklaşık 20 dakika boyunca kavurun.

İyice kavulduktan sonra sıcak şerbeti yavaş yavaş dökün. Bu sırada sürekli karıştırmaya devam edin.

Tencerenin kapağını kapatın. Ateşi iyice kısıp 8-10 dakika daha pişirin.

İrmik helvası ocaktan alın. İçini çekip dinlenmesi için kapağını açın, üzerine kağıt havlu ile örtün. Tekrar kapağını kapatıp 10 dakika, bu şekilde demlendirin.

Demlenen irmik helvasını çukur bir kaba aktarın. Ortasında çukur oluşturup bu bölüme birer top dondurma yerleştirin. Kenarlarını ve üzerini kapatıp ters çevirerek servis tabağına aktarın. Bekletmeden hemen servis yapın.

Not: İrmik; kısık ateşte, sürekli karıştırarak koyu kahverengi bir renk alana kadar, yakmamaya dikkat ederek uzun süre kavurmanız helvanın kıvam ve rengi için önemlidir. Şerbetini ilave ettikten sonra ne kadar kavurursanız kavurun helvanın rengi açılacaktır. Süt ile suyu karışmadan helvayı direkt olarak içme suyu ya da süt ile hazırlayabilirsiniz. Şekerli tatları seviyorsanız helvada kullanacağınız toz şeker oranını ½ su bardağı oranında artırabilirsiniz. Helvaya ince ince rendelenmiş limon ve portakal kabuğu ilave edebilirsiniz.

