



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK HELVASI

<https://www.haberturk.com>

1 su bardağı irmik
2 yemek kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı sıvı yağ
1 paket çam fıstığı, (dolmalık fıstık)
1 paket vanilya (Tercihe göre)
Şerbeti için:
1 su bardağından toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
Üzeri için:
Ceviz

1. pişirme yöntemi:

Tereyağı ve sıvı yağı derin bir tencereye koyup ocağın altını yakın. İki yağ karıştıktan sonra irmiği tencereye boşaltın ve karıştırarak kavulmasını sağlayın. Fıstıkları da ekleyip kavurmaya devam edin. Ardından şekeri ilave edin. İrmiğin rengi kahverengiye çalınca süt ve suyu da ekleyin. Süt ve su eklerken sıçramalara karşı önlem almayı da unutmayın. Şerbeti çekene kadar kısık ateşte birkaç defa daha karıştırın ve dinlenmeye bırakın. Helvanızı kase yardımı ile şekil verebilirsiniz. Üzerine 1 yarım ceviz koyarak helvanızı süsleyebilirsiniz.

2. pişirme yöntemi:

Bu pişirme yöntemi şişmiş irmik sevmeyenler için. Yani irmiğin tüm şerbeti emdiği ince bulguru andıran halinden hoşlanmıyorsanız 2. pişirme yöntemimizi deneyebilirsiniz. Tarife geçecek olursak; Tencerenin içine irmiği boşaltın fıstıkları da ekleyin ve kavurun. Renginin hızlıca değiştiğini görebilirsiniz. Bu nedenle bir an bile başından ayrılmayın. Renk biraz koyulaşınca yağı ekleyin iyice yedirin. Yağ ile irmiğin bütünleştiğinden emin olun. Aynı bir tencerede şeker su ve süt karışımınızı kaynatın. Helva istediğiniz renge ulaştığında sıcak şerbeti içine dökün. Fokurdayarak kaynayacaktır. Şerbeti emene kadar ocaktan almayın. İyice lapalaştığında ocaktan alın ve dinlenmeye bırakın. Dinlenirken arada karıştırabilirsiniz. Bu daha tane tane olmasını sağlıyor. Helvanızı kase yardımı ile şekil verebilirsiniz. Üzerine 1 yarım ceviz koyarak helvanızı süsleyebilirsiniz.



