



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK HELVASI

300 Gr Süt
100 Gr Tereyağı
125 Gr Şeker
25 Gr Sıvı Yağ
20 Gr Dolmalık Fıstık
Nuh'un Ankara Makarnası İrmik

İrmik Helvası yapmak için tereyağını ve sıvı yağı bir tencereye alıyoruz. Başka bir tencerede sütü ve şekeri ısıtıyoruz. Eridikten sonra, fıstıkları yağda kavurmaya başlıyoruz. Fıstıklar pembeleşince, Nuh'un Ankara Makarnası İrmik ekliyoruz. İrmiğin rengi dönene kadar karıştırmaya devam ediyoruz. İpucu verelim; kısık ateşte uzun süre kavurmak tatlının kıvamını güzelleştirecektir. İrmiği kavurmaya devam ederken, sıcak süt ve şekerli karışımımızı da ekliyor ve irmik suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Tatlımız hazırrsa, biraz dinlendirip servis ediyoruz.

