



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK HELVASI

<https://cook.com.tr>

Toz Şeker 1.5 Su Bardağı
Su 1 Su Bardağı
Tereyağı 0.125 Kilogram
Koyun Sütü 1 Su Bardağı
Dolmalık Fıstık 3 Çorba Kaşığı
Toz İrmik 1.5 Su Bardağı

Büyük bir tencerede 125 gr. tereyağı eritin. 3 çorba kaşığı dolmalık fıstığı tereyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Fıstıklar kavulduktan sonra, 1,5 su bardağı irmiği ilave edip, yaklaşık 15 dakika kadar rengi değişene kadar kavurun.

Diğer tarafta, derin bir kaptta, 1 su bardağı süt, 1 su bardağı su ve 1,5 su bardağı toz şekeri çırpıcı ile şekerler eriyinceye kadar karıştırın. Bu karışımı, tereyağında kavurulmuş olan irmiğin üzerine hızlıca dökün. Bu esnada irmik çok sıcak ve döktüğünüz sıvı karışım da soğuk olduğundan, sıçramalar oluşabilecektir, elinizi yakmamak için dikkatli olun. Tencerede sulu bir karışım oluşacaktır. Birkaç kez karıştırdıktan sonra, artık bir daha karıştırmamak üzere tencerenin kapağını kapatın. Çok kısık ateşte, yaklaşık 30 dakika pişirin. En son ocağın altını kapatırken, üzerine 1 çorba kaşığı toz şeker serpiştirin karıştırmayın. Bu işlem irmik helvasının üfül üfül ayrılmasını sağlar. Üzerine havlu kağıt koyarak, en az 15 dakika demlenmesini sağlayın. Demlendikten sonra, geniş, 3 uçlu bir çatal kullanarak helvayı karıştırın. Arzu ederseniz dekoratif kapları kalıp olarak kullanarak servis yapabilirsiniz.

