



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK HELVASI

Helva için:

3 yemek kaşığı tereyağı

1,5 su bardağı süt

1,5 su bardağı irmik

1/2 su bardağı çam fıstığı

1,5 su bardağı su

1,5 su bardağı toz şeker

Servisi için:

2 tatlı kaşığı tarçın (arzuya göre)

3 yemek kaşığı tereyağını tavada eritin.

Yarım su bardağı çam fıstığını içine atarak kavurmaya başlayın.

Fıstıklar kavrulduktan sonra 1,5 su bardağı irmiği tencereye aktarın.

Sürekli karıştırıp, kısık ateşte 20 dakika kadar kavurun.

Tatlının şerbeti için; 1,5 su bardağı su, 1,5 su bardağı şeker ve 1,5 su bardağı sütü küçük bir sos tenceresine alın. Karıştırdıktan sonra kısık ateşte kaynamaya bırakın.

İrmik iyice kavrulduktan sonra sıcak şerbet karışımını, tavaya azar azar aktarın.

Sıcak şerbetin etkisiyle fokur fokur kaynamaya başlayan irmik sürekli olarak karıştırmaya devam edin.

Helvayı kısık ateşte 8-10 dakika kadar pişirmeye devam edin. Dinlenmesi için üzerine bir kapak kapatın.

Demlenen irmik helvasını servis kaselerine alıp, ters çevirip çıkardıktan sonra arzuya göre tarçın ilavesiyle birlikte dondurma ile servis edin.

