



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK HELVASI

<https://www.karaca.com>

1 su bardağı irmik
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
1/2 su bardağı tereyağı
Bir avuç kadar çam fıstığı dolmalık fıstık
1 çay kaşığı vanilya

Tarife başlarken daha pratik ilerleyebilmek için irmik helva malzemeleri bir kenarda hazır olarak tutulmalı, aksi takdirde pişirme aşamasında malzeme hazırlarken fıstık gibi malzemeleri yakabilirsiniz.

Öncelikle irmik helvası şerbetli yapıldığından şerbet ile tarife başlayın.

Derin bir tencereye süt ve suyu ekleyin, şekeri ilave edin ve karıştırarak eritin.

Karışımı kaynamaya başlayana kadar sürekli karıştırın. Karışım kaynamaya başladığında ocağı kısık ateşe alın. İsteğe bağlı olarak şerbete vanilya ekleyin ve karıştırın.

Geniş bir tavada tereyağını eritin. Tereyağı eridiğinde önce fıstıkları sonra irmiği ekleyin ve sürekli karıştırarak kavurun.

İrmikler pembeleşinceye kadar yaklaşık 5-7 dakika kavurun. Şerbeti ekleyin.

Karışımı kısık ateşte, sürekli karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin.

Doğru kıvama gelmesi için sabırlı olun. Yaklaşık 5-10 dakika sürebilir.

Çam fıstığı veya dövülmüş cevizi ekleyin ve birkaç dakika daha pişirin, karıştırarak dağıtın.

Karışımı ocaktan alın ve 5-10 dakika kadar dinlendirin.

Dinlendirdikten sonra tatlıyı servis tabağına alın. Üzerine tarçın veya kakao tozu serpip sıcak veya soğuk servis yapabilirsiniz.

