



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK HELVASI

500 gram irmik

1 paket margarin veya tereyağı

Şerbeti için:

2 su bardağı süt ya da 2 su bardağı şeker

2 su bardağı şeker

Üzeri için:

Fıstık ya da ceviz

İçi için:

Sade dondurma

Önce şerbetini hazırlayın. Tüm malzemeleri karıştırın ocağa koyun. Şeker eriyene kadar karıştırın. Bir iki dakika kaynadıktan sonra ocağı kapatın.

Şerbet dinlenirken helvayı kavurun. Bir tencereye margarin alın ve eriyene kadar bekleyin. Margarin eridikten sonra irmiği ekleyin.

Tahta bir kaşık ile irmiğin rengi koyulaşana kadar sürekli karıştırarak kavurun. Püf noktası burasıdır. İyi helva renginden belli olur. İsteddiğiniz koyu rengi elde ettiğinizde şerbeti dökün.

Daha sonra 6-7 dk. kadar karıştırarak koyulaşmasını bekleyin. Kıvam alınca ocağı kapatın. Helvanın demlenmesini bekleyin.

Helva soğuduktan sonra karıştırıp küçük bir kaseye streç film sererek, tabanına ve kenarlarına helvadan döşeyin. Ortasına dondurma koyarak, ters çevirin. Dondurmayı arasında sevmeyenler üzerine koyarak da servis edebilir. Ardından ceviz veya fıstıkla süsleyin.

