



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK HELVASI

<https://www.aksam.com.tr>

2 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı irmik
1,5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su

Tereyağını geniş bir tavada eritin ve tereyağının tamamen erimesini bekleyin.

Eriyen tereyağına 2 su bardağı irmiği ilave edin ve orta ateşte yaklaşık 3 dakika boyunca kavurun.

Karıştırarak irmiğin hafifçe kızarmasını sağlayın.

Ardından ateşi kısın ve irmik biraz daha kavrulana kadar karıştırarak pişirmeye devam edin.

Sürekli karıştırmak, irmiğin eşit şekilde kavrulmasını sağlar.

İrmiğin rengi dönüp hafifçe kızardığında, içerisine 1,5 su bardağı toz şekeri ekleyin ve karıştırarak şekerin erimesini sağlayın.

Son olarak, ocağın altını en düşük seviyeye getirin ve 2 su bardağı suyu yavaşça ekleyin.

Karıştırarak suyun irmiğe iyice nüfuz etmesini sağlayın.

İrmik helvası suyunu çekene kadar birkaç dakika daha pişirin.

Ardından ocağın altını kapatın ve helvayı dinlenmeye bırakın.

Dinlenme süresinin ardından, isteğe bağlı olarak içerisine dondurma veya ceviz gibi lezzetler ekleyerek servis yapabilirsiniz.

