



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK HELVASI

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

- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı toz şeker
- 1,5 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı çam fıstığı (isteğe bağlı)

Süt ve şekeri bir cezveye koyup karıştırarak ılıtın. Şekerin tamamen erimesini sağlayın, ancak sütü kaynatmayın. Bir tencereye tereyağını ve sıvı yağı alın. Yağ eridikten sonra irmiği ekleyin ve kısık ateşte kavurmaya başlayın. Rengi altın sarısı olana kadar sürekli karıştırarak kavurun. Eğer çam fıstığı kullanıyorsanız, irmikle birlikte ekleyin ve kavurun.

İrmik istediğiniz renge ulaştığında dikkatlice şekerli süt karışımını ekleyin. Bu aşamada dikkatli olun çünkü karışım sıçrayabilir.

Karışımı iyice karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte 5-10 dakika kadar demlenmeye bırakın.

Ocaktan aldıktan sonra karışımı birkaç dakika dinlendirin. İsterseniz dondurma veya kaymakla servis edebilirsiniz.

