



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK HELVASI

250 gr tereyağı
500 gr irmik
1000 gr toz şeker
500 gr süt
1000 gr su
100 gr dolma fıstığı
500 gr tuzsuz kilis peyniri veya tuzsuz dil peyniri

Derince bir tencerece su, süt ve şeker arada bir karıştırılarak iyice eriyinceye kadar kaynatılır. Diğer bir tencereye tereyağı konup içine konulan dolma fıstıkları devamlı karıştırılarak yağı yakmamaya özen göstererek 5-6 dakika kavrulup üzerine irmik eklenir. İrmik altın sarısı renk alıncaya kadar devamlı karıştırılmalı ve kesinlikle karamamalıdır. Kavurma işlemi bitince üzerine devamlı şekilde karıştırarak önceden hazırlanan sütlü şurup dökülür ve dibi tutmamasına özel gösterilerek koyuca kıvam alıncaya kadar 20 dakika kadar pişirilir. Pişen helvanın içine ince ince didilmiş tuzsuz dil veya kilis peyniri eklenip karıştırmaya devam edilir. 5 dakika sonra helva kaşığı çekince uzayan hale gelecektir Soğutulurken yenebileceği gibi, sıcak sıcak servis edilmesi daha uygun olur.

[ML® Öksüz Helvası için tıklayın](#)



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 7.11.2015