İRMİK HELVASI

Malzemeler
350 gram kalın irmik (2 bardak)
165 gram sade yağ (3/4 bardak)
420 gram toz şekeri (1.3/4 bardak)
875 gram su veya süt (3.1/2 bardak)
½ kahve fincanı çam fıstığı

Bir tencereye ¾ bardak sade yağ koyduktan sonra yağı hafifçe kızdırmalı sonra da kızdırılmış bu yağa ½ kahve fincanı çam fıstığı ile 2 bardak kalın irmik ilave ederek fıstıklar hafifçe pembeleşip de irmik kıvama gelinceye kadar bunları ortadan daha az hararetteki ateşte 40 ile 50 dakika durmadan karıştırarak kavurmalıdır.
İrmiğin kıvamı gelince buna 3.1/2 bardak kaynar su veya süt ilave etmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra 1.3/4 bardak da toz şekeri katarak tekrar bir karıştırmalı sonra da tencerenin kapağını kapatarak hafif ateşte 20 dakika kadar demlendirmelidir.
Daha sonra tencereyi ateşten alarak ½ saat kadar ılınmaya bırakmalı sonra da helvayı iyice bir karıştırdıktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:36797 • adı:İrmik Helvası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:28