İRMİK HELVASI

2 su bardağı irmik
1 su bardağı eritilmiş sadeyağ
2,5 bardak toz şeker
3,5 bardak süt
yarım kahve fincanı beyaz antepfıstığı

Derince bir tencereye yağı koyun. Yağ hafif kızınca, buna irmiği ve fıstıkları ekleyin. Ortadan az hafif ateşte fıstıkların rengi sararıncaya kadar, 45-50 dakika, devamlı karıştırmak suretiyle irmiğin meyanesi gelinceye kadar pişirin. (Bu arada irmik koyulaşmadan pembemsi bir renk almalıdır. Rengin koyulaşması, irmiğin fazla kavrulduğunu gösterir. O zaman ateşi derhal hafifletmek gerekir. İrmik 45 dakikadan önce pişip kavrulacak olursa, helva lezzetli olmaz.) Sonra buna bir tarafta kaynamakta olan sütü eyleyerek karıştırın. Hemen toz şekeri de koyup, iyice karıştırdıktan sonra, tencerenin kapağını kapatın. Hafif ateşte 20 dakika kadar helvayı demlemeye bırakın. Sonra tencereyi ateşten indirin. 15-20 dakika bekleyin. Helva ılındıktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:51729 • adı:İrmik Helvası • gönderen:sıcak köşe • indirme tarihi:28.04.2024 - 01:56