İRMİK HELVASI

Türk Kadınının Tatlı Kitabı
Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

300 g irmik (5.1/2 fincan)
175 g Sana (9 çorba kasığı)
300 g Şeker (4.1/3 fincan)
750 g Su (3 bardak)
1/2 fincan kabukları soyulmuş badem

İçinde kızgın halde 175 g Sana (9 çorba kaşığı) bulunan bir tencereye 300 g irmik (5.1/2 fincan) ve 1/2 fincan kabukları soyulmuş badem koyarak, orta ısıdaki ateşte 40-45 dakika bir taraftan karıştırmak suretiyle kavurunuz. (Bu müddeti bademlerin sararması ve irmiğin esmerleşmesiyle âyar edebilirsiniz.)
İrmik kavrulunca buna 750 g sıcak su (3 bardak) ile 300 g şeker (4.1/3 fincan) ilâve ediniz ve iyice karıştırdıktan sonra hafif ateşte 15-20 dakika kadar pişmeye bırakınız. Helva pişince ılıtınız ve karıştırarak servis yapınız.

Not: İrmik helvasının daha güzel olmasını arzu edenler, 750 g su yerine süt kullanabilirler.

© lezzetler.com tarif no:59093 • adı:İrmik Helvası • gönderen:reyon • indirme tarihi:15.04.2025 - 12:13