İRMİK HELVASI

1 su bardağı irmik
50 g. tereyağı veya margarin
1/2 çay bardağı çam fıstığı
2 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
Tarçın

İrmik ve fıstığı birlikte kavurunuz.
Yanmaması için kısık ateşte kavurunuz.
Kavurma sırasında sürekli karıştırınız
Tahta kaşık kullanınız.
Helvanın besleyici ve lezzetli olması için süt kullanmayı tercih ediniz.
İrmiği kavurduktan sonra tencereyi kenara alıp biraz soğumasını bekleyiniz.
Şurubu irmiğe sıcak olarak ilave ediniz.
Helvayı dibini tutmaması için kısık ateşte pişiriniz.
Ara ara karıştırınız.
Karıştırırken tencerenin dibinin tutup tutmadığını kontrol ediniz.
Helva dibini tuttuysa yanık kısmı karıştırmayınız.
Gerekiyorsa demlendirme için başka bir tencereye alınız.
Helva şurubu çekince, ocağı kapatınız.
Helvayı kevgirle alt üst ederek havalandırınız.
Pişen helva tenceresinin kapağını kapatıp 10?15 dakika demlendiriniz.
Helvayı bir kez daha kevgirle karıştırarak tanelendiriniz.
Helvayı şekilli kâseye koyup ters çevirerek şekil verebilirsiniz. Kaşık kaşık konarak ta şekil verilebilir. Tabağa serbest olarak koyup, kaşıkla düzeltebilirsiniz.

Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 16.03.2023