



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU İRMİK HELVASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1,5 su bardağı irmik
1 çay bardağı sıvı yağ veya 125 gram tereyağı
2 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı süt
1 paket vanilin (isteğe bağlı)
Süslemek için ceviz, fındık veya hindistancevizi

Sütü ve şekeri bir tencereye alın.
Şeker eriyene kadar karıştırın.
Karışıma vanilini ekleyin ve ocaktan alın.
Şerbeti soğumaya bırakın.
Geniş bir tencerede sıvı yağı veya tereyağını eritin.
İrmiği ekleyerek kısık ateşte, sürekli karıştırarak altın sarısı renk alana kadar kavurun.
Bu aşama, irmiğin lezzetini artırmak için oldukça önemlidir.
Kavrulan irmiğe kakao ekleyin ve iyice karışmasını sağlayın.
Kakaonun irmiğe eşit dağılması için bu aşamada dikkatli karıştırın.
Hazırladığınız sütlü şerbeti yavaşça kavrulan irmiğin üzerine ekleyin.
Şerbeti dökerken dikkatli olun; sıcaklık farkından dolayı sıçrama olabilir.
Karışımı sürekli karıştırarak tüm sıvının irmiğe çekilmesini sağlayın.
Şerbeti çeken irmik helvasını kapağını kapatarak 10-15 dakika dinlendirin.
Bu, helvanın kıvamının tam oturmasını sağlayacaktır.

