



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI HELVA

Tuğrul Şavkar

400 gr. tozşeker

600 ml. süt

150 gr. tereyağı

250 gr. irmik

150 gr. kaymak

Şekerin 200 gramını süte ekleyip karıştırarak 2 dakika kaynatın ve ateşten alın. Bir kenarda sıcak tutun.

Tencerede tereyağını eritin. Yağ kızınca irmiği ekleyin, kısık ateşte sürekli karıştırarak, irmikler kahverengileşinceye kadar yaklaşık 5 dakika kavurun. İrmikler kavrulunca sıcak şurubu üzerine dökün. Bir karıştırıp, tencerenin kapağını kapatın ve helvayı 15 dakika pişirin.

Bu süre sonunda tencerenin kapağını açarak kaymağı parçalar halinde helvanın üzerine koyun. Kalan şekeri serperek bir tahta kaşıkla helvayı karıştırın. Kapağını kapatıp, ateşten alarak 15 dakika dinlenmeye bırakın. Dinlenmiş helvayı bir tahta kaşıkla bir kez daha harmanlayıp servis yapın.