



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ İRMİK HELVASI

1 kahve fincanı sıvı yağ
2 yemek kaşığı margarin
2 su bardağı irmik
1 su bardağı kestane
Şerbeti için:
1,5 su bardağı şeker
2 su bardağı şeker

Bir tencereye sıvı yağ ve margarin alınarak, biraz ısıtılır.
Üzerine irmik eklenerek kavrulur.
Kestaneler haşlanarak, kabukları soyulur.
Su ve şeker ayrı bir yerde karıştırılarak şeker iyice eritilir.
Kavrulan irmiğin üzerine şerbet dökülerek iyice karıştırılır.
Kestaneler de eklenerek, şerbet çekinceye kadar çevrilir.
Şerbet tamamen çekince ateş kapatılarak helva demlenmeye bırakılır.
Dondurma ile servise sunulur.

Not: Şerbet ilave ederken çok fazla sıçrayacağından dikkatli olunmalıdır.

