



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVELİ İRMİK HELVASI

2 su bardağı irmik
5 yemek kaşığı iç badem
200 gr. tereyağı
10-12 adet kuru incir
Kuru kayısı gün kurusu
Şerbeti için:
2.5 su bardağı süt
1.5 su bardağı su
1.5 su bardağı toz şeker

Kuru meyveleri hafif haşlayın ve küçük küpler halinde doğrayarak bir kenara alın. Bir tencereye süt, su ve şekeri alarak orta ateşte kaynatın. Şerbet kaynamaya başlayınca hazırladığınız kuru meyveleri de ekleyin ve birlikte 5 dakika daha kaynatarak ateşten indirin. Helvamız için tereyağını tencereye alarak eritin ve bademleri ekleyin. Bademler renk değiştirmeden irmiği ekleyerek kavurmaya başlayın. İrmik kokusunu vermeye başlayıp pembeleşince şerbetini ekleyerek kısık ateşte çektin. Şerbetini çeken helvanızı bir tur karıştırın ve üzerine kağıt havlu kapatarak demlenmeye bırakın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 13.06.2023