



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ İRMİK HELVASI

500 gr irmik
100 gr İçim Tereyağı
50 gr çam fıstığı
750 ml su
500 ml İçim Süt
200 ml İçim Şef Krema
1 paket vanilin (ya da vanilya)
650 gr şeker
1 yumurta sarısı
3 damla acıbadem aroması
1 paket İçim Labne
Bir miktar kırık boz antepfıstığı (Süs)

Önce irmiği, İçim Tereyağı ve çam fıstığıyla beraber kahverengileşinceye kadar kavurun.

İrmiğin şerbeti için; su, İçim Süt, İçim Şef Krema, vanilin ve şekeri ayrı bir kaptan yavaş yavaş karıştırın. Bu esnada bir yumurtanın sarısını, karışıma uygun şekilde yedirin.

En son acıbadem damlalarını da karışıma ekleyin.

İrmiğin şerbetini tam kaynamaya başlamadan kavrulmuş irmiğe yavaş yavaş dökün ve irmiği karıştırarak bir dakika orta ateşte pişirin.

Helvanın altını en kısık ateşe getirerek şerbetini tamamen çekene kadar çok yavaş pişmesini sağlayın.

Not: Çelik tavada yapılması tavsiye edilir. Yuvarlak bir kâsenin duvarlarına irmik yapıştırın, ortasına istenildiği kadar İçim Labne koyup üzeri tekrar irmik ile kapattıktan sonra ters çevrilip servis tabağına alın. Üzerini boz antepfıstığı ve çam fıstığı ile süsleyin. Pişmiş irmik ile İçim Labne'nin tamamını karıştırıp, servis tabağına alın.

