LİMON HELVASI

Tuğrul Şavkar

3 adet limonun kabuğunun rendesi
400 gr. tozşeker
750 ml. süt (3 su bardağı)
4 adet yumurta sarısı
175 gr. tereyağı
250 gr. irmik

Limon kabuğu rendesini, şekerin 50 gramı ile ovun. Limon kabuğu şekeri sarıya boyayıncaya kadar ovmayı sürdürün. Bir çırpma kabına koyarak sütün 150 militresini ve yumurta sarılarını ekleyin. Hepsini birlikte çırparak karıştırın. Kalan süte şekerin 200 gramını (/s su bardağını) katın, karıştırarak 2 dakika kaynatıp ateşten alın. Bir kenarda sıcak tutun.
Bir tencerede tereyağını eritin. Yağ kızınca irmiği ekleyip, kısık ateşte sürekli karıştırarak, irmikler kahverengileşinceye kadar yaklaşık 5 dakika kavurun. İrmikler kavrulunca sıcak şuruptan bir kepçe alarak limolu karışıma ekleyin ve karıştırın. Kalan şurubu ve limonlu karışımı helvanın üzerine dökün. Bir karıştırıp, tencerenin kapağını kapatın ve helvayı 15 dakika pişirin.
Kalan şekeri helvanın üzerine 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.

© lezzetler.com tarif no:75633 • adı:Limon Helvası • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:24.04.2024 - 01:56