



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI İRMİK HELVASI

3 su bardağı irmik
4 çorba kaşığı çam fıstığı
7 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
Şerbeti için:
2,5 su bardağı şeker
2,5 su bardağı süt
2 su bardağı su
3 çorba kaşığı tereyağı
1 adet portakalın kabuğu

Sıvı yağı dibi kalın bir tencereye koyup üzerine fıstığı ve irmiği ekleyip kavurmaya başlayın. Fıstıklar pembeleşinceye kadar kavurun. Bu arada başka bir tencerede şeker, su, yağ ve sütü kaynatıp şerbetini hazırlayın. Kavrulmuş irmiğin içine bu şerbeti döküp karıştırın. Kapağını kapatın 10 dakika kadar demlendirip servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 04.07.2022