



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI İRMİK HELVASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

2,5 su bardağı irmik
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 kahve fincanı dolmalık fıstık
Şerbeti için:
2,5 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
3 adet orta boy portakal

Şeker ve sıcak suyu bir tencereye alın şeker eriyinceye karıştırın. Rendelenmiş portakal kabuğunu ve portakalların suyunu şerbete ilave edip karıştırın. Bir tencereye yağları, irmiği ve dolmalık fıstığı alın. Kısık ateşte sürekli karıştırarak fıstıkların ve irmiğin rengi açık kahverengi oluncaya kadar kavurun. Üzerine şerbeti ekleyip karıştırın. Kısık ateşte 2-3 dakika demlendirin. Ocağın altını kapatın ve tencerenin üzerine havlu kağıt veya temiz bir bez örtüp kapağı kapatıp bir süre dinlendirin. Rendelenmiş portakal kabuğu serperek süsleyin.

