



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PORTAKALLI İRMİK HELVASI

1 su bardağı irmik
4 yemek kaşığı tereyağı
5 yemek kaşığı toz şeker
2 su bardağı portakal suyu
1 adet portakalın kabuğu

Önce portakalları iyice yıkayıp, kabuklarından ince şeritler çıkarın. Sonra ikiye bölüp, sularını çıkarın ve süzün. Portakal suyunu bir tencereye alıp, ısıtın. Helva tenceresinde tereyağını eritin. İrmiki katarak, sürekli karıştırarak 5 dakika kadar kısık ateşte kavurun. Sıcak portakal suyunu ekleyip yine karıştırarak, 2-3 dakika daha kavurun. Toz şekeri ve portakal kabuklarını da ekleyip ateşten alın. Kapağı kapalı olarak, 15 dakika kadar demlendirin.

Tahta bir kaşıkla karıştırıp, servise sunun.

