



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI İRMİK HELVASI

2 su bardağı irmik  
100 gram tereyağı  
1/2 çay bardağı ayçiçek yağı  
2 su bardağı toz şeker  
2,5 su bardağı su  
1,5 su bardağı taze sıkılmış portakal suyu  
1/5 çay kaşığı tuz  
1 adet rendelenmiş portakal kabuğu  
Servisi için:  
1 adet orta boy portakal (arzuya göre)  
200 gram ceviz içi (arzuya göre)

Tatlının şerbeti için; su, taze sıkılmış portakal suyu ve çok çok az miktarda tuzu küçük bir sos tenceresine alıp kısık ateşte kaynamaya bırakın.

Tereyağını, ayçiçek yağı ilavesiyle kalın tabanlı bir tencerede eritin. İrmigi ekleyip tahta bir kaşık yardımıyla karıştırarak kısık ateşte 20-25 dakika kadar pişirin.

İrmikler renk aldığı anda ölçülü toz şeker ekleyip 2-3 dakika kadar karıştırın. Acı bir tat vermemesi adına beyaz kısımlarını almamaya dikkat ettiğiniz rendelenmiş portakal kabuklarını ilave edin.

Portakal sulu şerbet karışımını, helva tenceresine azar azar ekleyip fokur fokur kaynamaya başlayan helva karışımını tahta bir kaşık yardımıyla karıştırın.

Kısık ateşte, suyunu çekip kıvam alana kadar pişirme işlemini sürdürün. Toz şeker taneleri tamamen eridiğinde helva tenceresi üzerine kağıt havlu ya da hafif nemli bir mutfak bezi kapatıp demlenmeye bırakın.

Servis kaselerine aldığınız ya da dondurma kaşığı yardımıyla şekil verdiğiniz irmik helvasını, portakal dilimleri ve ceviz içiyle süsleyerek servis edin.

Not: İrmigi, kısık ateşte ve yakmadan sürekli karıştırarak kavurmaya özen gösterin. Unutmayın ki şerbet karışımını eklediğiniz helvanın rengi 1-2 ton açılacaktır. Arzuya göre; taze sıkılmış portakal suyu ve sıcak su miktarını eşit oranda (2 su bardağı) kullanabilirsiniz. İrmik öncesinde dolmalık fıstık kavurarak helvaya farklı bir tat katabilirsiniz.

