



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI İRMİK HELVASI

250 ml. süt

2,5 su bardağı su

250 gr. tozşeker

100 gr. tereyağı

50 gr. çamfıstığı

250 gr. irmik

1 adet büyük boy portakal (kabuğunun yarısı rendelenmiş, diğer yarısı jülyen kesilmiş)

Süt, toz şekerin üçte biri ve suyu iyice karıştırın, hızlı ateşte kaynama noktasına gelinceye kadar karıştırarak ısıtıp, ateşi kısın ve 4-5 dakika kaynatın. Isıtılmış tereyağına çamfıstıklarını ilave edin, karıştırarak çamfıstıklan sararmcaya kadar soteleyin. irmik ve rendelenmiş portakal kabuğunu ekleyin, kısık ateşte karıştırmaya devam ederek irmiğin rengi hafif kahverengi oluncaya kadar yaklaşık 10 dakika soteleyin. Karıştırmaya devam ederek yavaş yavaş hazırladığınız şurubu katm, kapağını kapatın, kısık ateşte irmik şerbeti çekinceye kadar dinlendirin. Ateşten alın, kalan şekerin yarısını ilave edip harmanlayın, en az 5 dakika dinlendirip, kalan şekerini katıp, karıştırın. Portakal kabuklarıyla süsleyip, ılık servis yapın.