



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY İŞİ İRMİK HELVASI

2 bardak kalın irmik
2+1/2 bardak süt
1 kahve fincanı badem içi
4+1/2 kahve fincanı tereyağı
2+1/2 bardak pudra şekeri
1 kahve kaşığı vanilya tozu
3/4 bardak çiğ krema

Küçük bir kabın içindeki su kaynamaya başlayınca badem içlerini bu suya atıp bir dakika kadar haşlamalı. Sonra kabı ateşten almalı ve kevgirle sudan çıkarılacak badem içlerinin zar gibi ince kabuklarını ayıklamalı. Ayıklanmış ve kurulanmış badem içlerini uzunlamasına ikiye böldükten sonra bunları bir kenara bırakmalı. Orta ısı bir ateşte bulunan tenceredeki tereyağını hafifçe kızdırmalı. Sonra önce bademleri, arkasından da irmiği yağına içine boşaltmalı. Hiç durmadan irmiği karıştırırken ateşin ısını hafifletmeli ve 40-50 dakika karıştırarak irmiğin meyanesini getirmeli.

İrmiğin meyanesi gelince karıştırmaya ara vermeden pudra şekeriyle vanilya tozunu serperek katmalı. Hepsini iyice karıştırdıktan sonra önce kaynar sütü, sonra da hafifçe çırpılmış çiğ kremayı katmalı. Üç dakika daha karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını örtmeli ve çok hafif bir ateşte irmiği yarım saat demlendirmeli. Bu sürenin sonunda tencereyi ateşten indirmeli ve bir kenarda soğumaya bırakmalı, irmik helvası iyice ılıyınca bir kaşıkla karıştırarak irmiği kum gibi dağılır bir duruma getirmeli ve isteğe göre ılık veya soğuk olarak tabaklara koyup servis yapmalı.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.01.2024