



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK İRMİK HELVASI

1 kase irmik
Yarım paket margarin
1 kase şeker
2 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
İçi için:
Arzu edilen dondurma

Tencereye margarin ve irmik konur, irmik açık kahverengi olana kadar kavrulur, ateten alınır 10 dakika bekletilir. Diğer tarafta süt, su ve şeker iyice karıştırılır, irmiğin üzerine ilave edilir, karıştırılır. Ateş tekrar yakılır, kaynayınca tekrar kısılır, sıvıyı çekene kadar pişirilir. Tencere ile kapak arasına emici bir kağıt bekletilir, yarım saat dinlendirilir. Süre sonunda helva bir kaseye ortası çukur kalacak şekilde yerleştirilir. Çukura dondurma doldurulur ve servis tabağına ters çevrilir.

