



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İRMİK HELVASI (İSTANBUL)

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

100 g tereyağı veya sadeyağ
250 g irmik
50 g badem, kabuğu soyulmuş
450 ml süt
250 g toz şeker

Yağı yayvan bir tencerede eritip irmik ve bademi ekleyin. Orta ateşte yaklaşık 15-20 dakika pembeleşinceye kadar devamlı karıştırarak kavurun.

Süt ve şekeri küçük bir tencerede kaynatın.

Şekerli kaynar sütü irmiğe yavaşça karıştırarak ekleyin ve orta ateşte yaklaşık 5 dakika pişirin.

Helva tenceresinin kapağını kapayın. 10 dakika kısık ateşte demlendirin.

Ilık servis edin.

Not: İrmik helvası da un helvası gibi kandillerde ve ölünün ardından yapılan helvalardandır. Sütü olanı daha lezzetlidir. Ölü ardından yapılırken cenaze evinde en tecrübeli kadın dua ederek irmiği kavurmaya başlar, irmik kavrulurken helvayı sırayla ölen kişinin tüm yakınlarının kavurması ritüeldir. Cenaze günü yapıldığı gibi ölünün ardından kırkıncı günde de yapılır. Sütü irmik helvası daha çok İstanbul mutfağına ait bir helvadır.