



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İRMİK HELVASI

2,5 su bardağı süt
2 su bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı dolusu tereyağı
Yarım çay bardağı sıvı yağ
25 gramlık dolmalık fıstık
2 su bardağı irmik

İlk önce bir tencereye 2,5 su bardağı süt ve 2 su bardağı şekeri koyup orta harlı bir ateşe koyalım. Şeker eriyene kadar karıştıralım. Çok fazla kaynatmadan şeker eriyince bir kenara alalım. Bu arada kavuracağımız tencereye 3 yemek kaşığı tereyağı ve yarım çay bardağı sıvıyağı ekleyelim. Yağ eriyince içine 25 gr dolmalık fıstığı katalım. İrmiki de ilave ettikten sonra orta ateşte dolmalık fıstık ve irmiklerin rengi dönene kadar kavuralım. İstedğimiz rengi alınca ocağın altını kapatalım. Bu sırada sütlü karışımı yavaş yavaş tencereye boşaltalım. Ocağın altını tekrar açalım ve karıştırmaya devam edelim. 1-2 dakika daha karıştırdıktan sonra ocağın altını söndürüp, üzerine bir bez örtüp tenceremizin kapağını kapatalım. Yaklaşık 30 dakika dinlenen helvamızı servis edeceğimiz kâseye koyup ikram edebilirsiniz. Arzuya göre helvanın üzerine Şam fıstığı da ekleyebilirsiniz.

