



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İRMİK HELVASI

250 gram irmik
500 ml Pınar Geleneksel Tatlılarına Özel Süt
250 gram toz şeker
125 gram Pınar tereyağı
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 çay kaşığı toz zerdeçal
1 paket vanilya
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
Üzeri için :
Toz Antepfıstığı

Şerbeti için süt ve toz şekeri bir tencerede ısıtıp ılık olarak bekletin. Geniş bir pilav tenceresinde tereyağını eritin. İrmik ve dolmalık fıstıkları ekleyip rengi değişene kadar sık sık karıştırarak kavurun. Kavrulan irmiğin içine zerdeçal, vanilya ve portakal kabuğu rendesini ekleyip karıştırın. Ilık olarak bekleyen sütlü şerbeti de ekleyip karıştırarak çektin. Çektikten sonra ocaktan alıp 20-25 dakika demlenmeye bırakın. Antepfıstığı ile süsleyip servis yapın.

