



SÜTLÜ İRMİK HELVASI

1,5 su bardağı şeker
2 su bardağı irmik
4 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı süt

Tereyağını tencerede eritin.
Ardından irmikleri ekleyip kavurmaya başlayın.
İrmiklerin rengi değişene kadar kavurun.
Daha sonra azar azar sütü ilave edin.
Sütü dökerken bir yandan da karıştırın.
İrmikler sütü çekince içine şekeri ekleyin ve karıştırmaya devam edin.
Birkaç dakika daha karıştırdıktan sonra ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
Dilerseniz dondurma ile servis edebilirsiniz.

