



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İRMİK HELVASI

Malzemeler:

250 gram ince irmik
175 gram tereyağı
200 gram şeker
750 gram süt
100 gram çam fıstığı

Hazırlanışı:

İrmik ve tereyağını bir tencerede orta derece ısıda ocakta tahta kaşıkla sararana kadar karıştırın. Başka orta ısıli bir ocakta süt ve şekeri hafif kaynatın ve irmiğin üzerine yavaş yavaş döküp, hafif hafif karıştırın. Kapağını biraz aralayarak 10 dakika bekletin, sonra kapağını açıp karıştırın. 10 dakika daha bekletin. Bu arada tavaya çiçek yağını kızdırın ve içine fıstıkları dökün. 1-2 dakika sonra pembeleşince hemen kevgirle alın. İrmik helvasını geniş tabaklara 2-3 santim kalınlığında üstü engebeli şekilde yayın ve üzerine biraz pudra şekeri serpin (çay süzgecine koyup tıklayın). Onun üzerine de kızaran fıstıkları serpin ve ılık olarak servisi gerçekleştirin.
