



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## YAĞSIZ İRMİK HELVASI

Kullanılacak malzeme:

5 kahve fincanı pudra şekeri,

12 kahve fincanı süt,

4+1/2 kahve fincanı orta incelikte irmik,

1 kahve kaşığı vanilya tozu.

Yapımı: İrmîği alüminyum bir tencereye koyup çok hafif bir ateşe oturtmalı. İrmîği tahta bir kaşıkla karıştırarak 40 dakika kavurmalı.

irmîğin rengi dönünce karıştırmaya ara vermeksizin kaynar sütü azar azar katmalı. Sütün katılması sona erince kabın ağzını örtmeli ve daha hafif bir ateşte beş dakika kadar demlendirmeli. Beş dakika sonra 4 kahve fincanı pudra şekeriyle vanilya tozunu katıp irmîği bir süre karıştırmalı. Sonra kaşıkla helvanın üstüne bastırarak tencereye yapıştırmalı. Bu işlemden sonra tencereyi ateşten alıp irmik helvasını ılımaya bırakmalı. Helva ılıyınca madenî bir kaşıkla kaşık kaşık almalı ve biçimini bozmadan servis tabağına yerleştirmeli. Kalan pudra şekerini bu şekillendirilmiş irmik helvasının üstüne, serptikten sonra sofraya çıkarmalı ve tabaklara servis yapmalı.

[ML® Yağsız İrmik Helvası için tıklayın](#)