



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZERDEÇALLI İRMİK HELVASI

<https://carrefoursa.com>

- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı süt
- ½ su bardağı su
- 100 gr tereyağı
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş taze zerdeçal
- 1 kahve fincanı dolmalık fıstık

Tencereye su, süt, toz şekeri koyun ve şerbeti kısık ateşte kaynatın. Geniş bir karnıyarık tenceresinde tereyağı eritin ve irmiği kavurun. İrmiğin rengi değişmeye başladığında dolmalık fıstığı ilave edin ve kısık ateşte kavurmaya devam edin. İrmiğin rengi kahverengi olmaya başladığında havanda dövdüğünüz, suyla seyrelttiğiniz taze zerdeçalı ve yavaş yavaş sıcak şerbeti ilave edin. Bu noktada sıçramaya karşı çok dikkatli olun. İrmiği hızlıca alt üst ederek karıştırın ve tencerenin kapağını kapatıp demlenmeye bırakın. 20 dakika dinlendirdikten sonra helvanızı kase ile şekil verip tabağa ters çevirerek servis yapın.