



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KAKAOLU İRMİK HELVASI



2 Su bardağı irmik
2 Su bardağı toz şeker
150 Gr. tereyağı
3.5 Su bardağı su
1 Su bardağı iri dövülmüş fındık
3 Çorba kaşığı kakao
Süslemek İçin;
Hindistancevizi

- # Tencerede yağ eritilir, irmik katılır, pembeleşene kadar kavrulur.
- # Bu arada sıcak suda şeker eritilir.
- # İrmik pembeleşince, kakao ve fındık eklenir, birkaç kez çevrildikten sonra şekerli su ilave edilir.
- # Ocak ayarı kısık ateşe getirilir, tencerenin kapağı kapatılır, göz göz olana kadar pişirilir. (8 – 10 dakika)
- # Ateşten alınınca, tencere ile kapak arasına kağıt havlu yerleştirilir, en az yarım saat dinlendirilir.
- # Islatılmış kaseye helva, kaşıkla bastırarak yerleştirilir, düz tabağa ters çevrilir.
- # Üzerine hindistancevizi ile süslenerek servis yapılır.

Not: İstenirse kakaolu irmik helvasına, demlendikten sonra kırılmış çikolata eklenebilir.