



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

İrmik Halvası

İrmik Helvası



2 Stəkan irmik
1 Stəkan günəbaxan və ya fındık yağı
2 Stəkan su
2 Stəkan süt
3 Stəkan şəkər
1 Stəkan iç badəm
Tarçın

- # Duru yağ qazana qoyulur, orta alovda qızdırılır, üzərinə iç qabığı soyulmuş badəm qoyulur.
- # Badəm az çəhraylaşırdıqda irmik əlavə olunur. Ş qarışdıraraq qovrulur.
- # İrmik açıq qəhvə rəng alınca fırın söndürülür.
- # Fırın söndükdən 5 dəqiqə sonra, sütün 1 stəkanı əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Fırın yenidən yandırılır, üzərinə 1 stəkan süt, 2 stəkan su və 3 stəkan şəkərdən olan, soyuq şərbət irmiyin üzərinə tökülür.
- # Çox az alovla çox qarışdırmadan şərbət çəkənə qədər bişirilir. (30 dəqiqə qədər)
- # İrmik halvası tam susuz bir hal alınca, fırından alınır. Ş üzərinə dəmlənməsi üçün kağız dəsmal qapdılır.
- # Dəmləndikdən sonra havla bir çəngəllə qarışdırılaraq dənə dənə olması sağlanılır.
- # Servis qabına alınır, üzərinə tarçın səpilir, servisə aparılır.

Not: Badəmləri çox qovurmada irmiyi atmaq lazım, çünki badəm irmiklə də qovrulacağı üçün qaralır və dadı acı olur.