



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

Yağsız İrmik Halvası

Yağsız İrmik Helvası



2 Stəkanı irmik
4 Stəkan sütün
3 Stəkanı pudra şəkəri
1 Paket valilin
1 Stəkanı badam

- # İrmik və iç qabığı soyulmuş iç məcməyisinə qoyulur, çox az alovlu fırına yerləşdirilir.
- # Təxminən yarım saat, ara sıra qarışdırılaraq qovrulur.
- # Rəngi dəyişən irmikli badamın üzərinə, qaynar sütün tökülür, fırın söndürülür və məcməyinin qapağı bağlanılır.
- # Qapaq qapalı olaraq 10 dəqiqə dinləndirilir, heç qarışdırılmadan sütün çəkilir.
- # Vaxt sonunda qapaq açılır, 2,5 stəkanı pudra şəkəri və valilin içinə qatılır, yaxşıca qarışdırılır.
- # Qapağı təkrar bağlanılır 5-10 dəqiqə daha dinləndirilir.
- # Servis qabına alınır, üzərinə qalan pudra şəkəri səpilir, Servis yapılır.

Not: Yağsız irmik halvası, digər irmik halvasına görə biraz yapışq olur.