



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

Kakoulu İrmik Halvası

Kakaolu İrmik Helvası



2 stəkan irmik
2 Stəkan şəkər
150 qr kərə yağı
3.5 Srəkan su
1 Stəkan yekə döyülmüş fındık
3 Yemək qaşığı kakou
Bəzəmək üçün;
Hindistan qozu

- # Qazanda yağ əridilir, irmik qatılır, çəhraylaşana qədər qovrulur.
- # Bu arada isti şəkər ərilir.
- # İrmik çəhraylaşındığında, kakau və fındık əlavə olunurŞ bir neçə dəfə çevirdikdən sonra şəkərli su əlavə olunur.
- # Fırın ayarı az alova gətirilir, qazanın qapağı bağlanılır, göz göz olana qədər bişirilir. (8 – 10 dəqiqə)
- # Atəşdən alındığında, qazan ilə qapaq arasına kağız dəsmal yerləşdirilir, ən az yarım saat dinləndirilir.
- # Yaşladılmış kəsəyə havla, qaşıqla basdıraraq yerləşdirilir, düz табаğa tərs çevrilir. Üzərinə Hindistan qozu ilə bəzədilərəq servis açılır.

Not: İstənilirsə kakoulu irmik halvasına, dəmləndikdən sonra qırılmış şokolota əlavə olunur.