İRMİK HELVASI



2 Su bardağı irmik
1 Su bardağı ay çiçek ya da fındık yağı
2 Su bardağı su
2 Su bardağı süt
3 Su bardağı şeker
1 Çay bardağı iç badem
Tarçın

Sıvıyağ tencereye konur, orta ateşte kızdırılır, üzerine iç kabuğu soyulmuş badem konur.
Badem hafif pembeleşince irmik eklenir, karıştırarak kavrulur.
İrmik açık kahve renk alınca ocak söndürülür.
Ocak söndükten 5 dakika sonra, sütün 1 bardağı eklenir, karıştırılır.
Ocak tekrar yakılır, üzerine 1 su bardağı süt, 2 su bardağı su ve 3 su bardağı şekerden oluşan, soğuk şerbet irmiğin üzerine dökülür.
Çok kısık ateşte fazla karıştırmadan şerbet çekene kadar pişirilir. (30 dakika kadar)
İrmik helvası tam susuz bir hal alınca, ocaktan alınır, üzerine demlenmesi için kağıt havlu kapatılır.
Demlendikten sonra helva bir çatalla karıştırılarak tane tane olması sağlanır.
Servis tabağına alınır, üzerine tarçın serpilir, servise sunulur.

Not: Bademleri fazla kavurmadan irmiği atmak gerekir, çünkü badem irmikle de kavrulacağı için kararır ve tadı acı olur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 456 | Adı: İrmik Helvası | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 15:59