

İrmik Helvası Maraş Dondurmalı

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~312 kcal

Açılış 2/10

İrmik helvası Maraş dondurmasıyla servis edildiğinde sıcak-sıcuk kontrast kuran, klasik ile gösteriyi birleştiren sevilen bir tatlıdır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı İrmik
- 90 gr Tereyağı
- 2 su bardağı Süt
- 1 su bardağı Toz şeker
- 6 top Maraş dondurması

Yapılışı

- İrmiği ölçüp tereyağı tencereye alın.
- İrmiği 10 dakika altı ısıya kadar kavurun.
- Süt ve şekeri 5 dakika ısıya şerbet hazırlayın.
- Sütlü şerbeti irmiğe ekleyip kapağı kapatın helva sıcaklaşsın.
- Helva 10 dakika dinlendirip Maraş dondurmasıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

İrmiği sabırla kavurmak helvanın rağında un hissi bırakmasını engeller.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne Maraş dondurması koyarak sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt