İrmik Helvası

Toplam 35 dk · Hazırlık 10 dk · Pişirme 25 dk · 6 kişilik · Orta · ~460 kcal · Açlık barı 2/10

Tereyağında kavrulan irmiğin sütlü şerbetle buluştuğu klasik helva.

Malzemeler

- 2 su bardağı irmik
- 125 gr Tereyağı
- 2 su bardağı Süt
- 1.5 su bardağı Şeker
- 2 yemek kaşığı Çam fıstığı

Yapılışı

1. Çam fıstığını tereyağında hafif renk alana kadar çevirin.
2. İrmiği ekleyip 15 dakika kısık ateşte kavurun.
3. Süt, su ve şekeri ayrı tencerede 5 dakika ılıtın.
4. Sıcak sütlü şerbeti irmiğe yavaş ekleyin, buhar sıçramasın.
5. Helvayı kapağı kapalı 10 dakika dinlendirip tane tane servis edin.

PÜF NOKTASI

İrmiği orta ateşte sürekli karıştırarak kavurun; rengi eşit döner.

SERVIS ÖNERISI

Dondurma veya tarçınla servis edin.

Alerjenler

Gluten · Süt · Kuruyemiş