

Antakya Portakallı İrmik Helvası

Toplam 23 dk

Hazırlık 5 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~202 kcal

Açılış 2/10

Antakya portakallı irmik helvası, irmiği portakal kabuğu ve suyu ile kavurarak Akdeniz'de narenciyeli, sıcak ve parlak aromalı bir tatlı sunar.

Malzemeler

- 1 su bardağı irmik
- 60 gr Tereyağı
- 1 su bardağı Portakal suyu
- 0.5 su bardağı Toz şeker

Yapılışı

- Portakal suyunu şekerle karıştırıp cağutun.
- İrmiki tereyağında 3 dakika kavurun.
- Portakallı şerbeti ince akıtaralekleysin, helva sıçramasını bekle.
- Helvayı 5 dakika kısık ateşte toparlayın.
- 10 dakika dinlendirip 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabuğu ince rendelemek helvada acı notaların baskınlaşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Helvayı 11 servis, üstüne ceviz serpip küçük tabakta sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt