İrmik Helvası

Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

□ Helva için:

- 1 su bardağı irmik
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık (isteğe bağlı)

□ Şerbeti için:

- 1,5 su bardağı süt (veya su)
- 1 su bardağı toz şeker

Yapılışı:

1. Şerbetin Hazırlanması:

- Bir tencerede süt (veya su) ve şekeri karıştırarak ısıt.
- Şeker eriyince ocaktan al ve kenarda beklet.

2. Helvanın Kavrulması:

- Geniş bir tencerede sıvı yağ ve tereyağını ısıt.
- İrmiği ve dolmalık fıstıkları ekleyerek kısık ateşte sürekli karıştırarak kavur.
- İrmik, koyu altın rengi alana kadar kavurma işlemine devam et.

3. Şerbetin Eklenmesi:

- Kavrulmuş irmiğe dikkatlice sıcak şerbeti ekleyerek hızlıca karıştır.
- Kapağını kapatıp 10 dakika dinlendir.

4. Servis:

Kiraz'ın Mutfağı

- Helvayı karıştırıp kaselere paylaştır.
- Dilersen üzerine tarçın veya Antep fıstığı serperek servis et.

>> **İpucu: İrmik helvasını dondurma ile servis ederek daha lezzetli hale getirebilirsin!**

Kiraz'ın Mutfağı