



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



İrmik Helvası



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

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

Süre Notu: 5 dakika hazırlık ve yaklaşık 15 dakika pişirmeye ek olarak 10 dakika ocak kapalı dinlendirme gerekir; toplam planlama süresi yaklaşık 30 dakikadır.

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

Ön Hazırlık:

Irmik helvasında şerbeti kavurmaya başlamadan hazırlamak işlemleri kolaylaştırır. Süt veya su seçeneklerinden birini şekerle ısıtın; geniş ve kalın tabanlı tencereyi irmiği eşit kavurmak için hazır tutun.

Servis Önerisi:

Demlenmiş helvayı kaşıkla havalandırıp kaselere paylaşın. Dilerseniz servis sırasında dondurma veya tarçın ekleyin.

Yapılışı:

1. Şerbeti hazırlayın:

- Süt veya suyu şekerle ısıtın. Şeker eriyince ocağın altını kapatın; helvaya eklenene kadar sıcak tutun.



2. İrmigi kavurun:

- Sıvı yağ ve tereyağını geniş tencerede ısıtın. İrmigi, kullanacaksanız dolmalık fıstığı ekleyin.
- Kısık ateşte sürekli karıştırarak taneler eşit altın-kahverengi renk alana kadar kavurun.

3. Şerbeti ekleyin:

- Sıçramaya karşı yüzünüzü ve ellerinizi uzak tutarak sıcak şerbeti dikkatlice ekleyin. Karıştırarak kısık ateşte sıvının çekilmesini sağlayın.

4. Ocağı kapatıp dinlendirin:

- Serbest sıvı çekildiğinde ocağı kapatın. Kapağı kapalı şekilde 10 dakika dinlendirin; ardından karıştırıp servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

İrmik eşit altın-kahverengi renk almalı; tencerenin bir bölümünde yanmış taneler oluşmamalı. Şerbet sonrasında serbest sıvı çekilmeli, dinlenme sonunda helva kaşıkla ayrılabilmelidir.

Kiraz'ın
Mutfağı