



HIRAZ'IN  
MUTFAđI



## 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 ocağın altını kapat ve kenarda beklet.

### **2. Helvanın Kavrulması:**

- Geniş bir tencerede sıvı yağ ve tereyağını ısıt.
- İrmigi 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:**

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

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

Kiraz'ın  
Mutfađı