

İRMİK HELVASI

Malzemeler

- 3 Bardak süt
- 1.5 su bardağı Őeker (bal ya da pekmez de olabilir ancak tatlı ayarını kendinize göre yapın)
- 4 Yemek kaŐığı tereyağ
- 2 avuam fıstığı
- 2 Bardak irmik
- 1 Tutam ihlamur

YapılıŐı:

- Sütü ısıt
- Seker veya arzu edilen bal veya pekmezi ekle
- Ihlamuru ekle ve kaynat
- 4 Yemek kaŐığı tereyağını erit
- Erittiđin yağda nceam fıstığını kavur, fıstıkları nasıl istiyorsanız o kadar kavurmalısınız, ben iyi kavrulmuŐ severim mesela
- Kavurma bitince irmik helvesini ekle ve istenen renge gelinceye kadar kavur, burada da istediğiniz tat seviyesine gelene kavurun, ben biraz yanık olmasını severim
- Ihlamuru sütü söz ve kavrulmuŐ helvaya dk
- Biraz karıŐtır ve altını kısarak demlenmesine izin ver
- Demlenmesi tamamlanınca kapağın arasına bir bez koyarak tekrar kapat

Servis iin

- Bir avuam fıstığını yağsız kavur
- Kesme tahtasında veya blender ile hafife dođra
- Bir kap ile ŐekillendirilmiŐ olan irmik üstüne ekle ve servis yap