

Dondurmali Irmik Helvasi

Malzemeler

2 su bardagi irmik

2 su bardagi seker

4 su bardagi sut

1 paket vanilya

Yarim su bardagi siviya

1 paket maras dondurmasi

Yapilisi

Yarim su bardagi siviya ile 2 su bardagi irmigi kavurun. Ben biraz beyaz kalmasini sevdim icin hafif pembelesene kadar kavurdum. Ayri bir kaseye 4 su bardagi sut, seker ve vanilyayi ekleyip sekerin erimesini saglayin. Ocakta kavurdugunuz rengi degisen irmigin uzerine sutlu serbeti ekleyin. Kisik ateste pismeye birakin. Daha sonra servis edeceginiz kaseyin dibini iletir icine bir miktar helvadan koyup ortasini cukur yapin. Bu cukurun icine 1-2 yemek kasigi kadar dondurma koyun. Uzerine yine helva koyup kapatir. Bir tabaga ters cevirir servis edin. Sicak sicak servis edin. Bu tariftir yaklasik 7-8 kase helva cikyor.