

Dondurmali Irmik Helvasi

Malzemeler

500 gr. irmik (1 pk.)

250 gr. tereyagi

40 gr. dolma fistigi (1 pk.)

2 su bardagi sut

1 su bardagi su

3 su bardagi toz seker

Sade dondurma (icine koymak icin)

Yapilisi

Sut, su ve sekeri genis bir kaseye koyup seker eriyene kadar karistirin. (Serbeti yapmak icin kaynatmaniza gerek yok)

Tavaya tereyagini alin fistiklari ekleyip fistiklarin rengi biraz koyulasana kadar kavurun. Fistiklar biraz pembelesince irmigi de ekleyerek irmigin rengi donene ve etrafa guzel kokular yayilana kadar surekli karistirarak kavurun.

Guzelce kavrulduktan sonra kenarda hazir olarak bekleyen serbeti kavrulan irmiklere yavas yavas karistirarak dokun. Dikkat edin elinize ve uzerinize sicramasin.

Daha sonra altini kapatarak demlenmeye birakin. 5-10 dakika demlenen helvanin kapagini acip ilimasi icin bekleyin. Helva sicak olmasin dondurmayi gereginden fazla eritecegi icin istediginiz sonucu alamazsiniz.

Kucuk corba kasesinin icine Strec filmle kaplayin ve ortasi bos kalacak sekilde helvayi yerlestirin. Orta kismina dondurma koyup uzerine biraz daha helva koyup kapatın. Daha sonra kaseyi servis tabagina ters cevirin.

Uzerini findik, fistik, ceviz, hindistan cevizi gibi dilediginiz bir cesitle susleyin. Bu sekilde tek porsiyonluk dondurmali irmik helvalarini bekletmeden servis yapin. Ici soguk disililik bu helva etkili bir sunum olacaktir.