

Dondurmali Irmik Tatlisi

Malzemeler

(Yarim olcu icin)

Helvasi icin:

1/2 paket (250 gram) irmik

Yarim cay bardagi aycicek yagi

2 su bardagi seker

Dolmalik fistik

400 litre sut (2 su bardagi)

1 yemek kasigi tereyag

Biraz ceviz kirkklari

Ici icin:

1000 ml Maras dondurmasi (Marketlerde markali urunlere ait Maras dondurmasi adi altinda satiliyor)

Yapilisi

Ilk olarak Irmik ve fistiklar, siviyaagda fistiklar pembelesene kadar kavrulur ve tereyag ilave edilir.

Baska bir tencerede, sutun icinde seker eritilir.

Illyan seker ve sut, irmigin icine dokulur.

Once yuksek ateste, sonra da kisik ateste pilav gibi demlendirilir.

Icine kirkilmis cevizler atilir.

Irmik karistirilarak ilinmasi saglanir.

Kucuk bir kasenin ici Strec flim ile kaplanir.

Pisirdigimiz ilik helva bu kasenin icine yayilir.

Ortadaki bosluga dondurma konur.

Uzeri tekrar helva ile kaplanir ve bir tabaga ters cevrilir ve servise hazir

Afiyet olsun...