

Irmik Helvasi

Malzemeler

2 su bardagi irmik

Yarim bardak tereyagi

1 bardak sut

1 bardak su

1 bardak seker

1 avuc fistic ve 1 paket vanilya

Yapilisi

Irmik, yag ve fisticgi tencereye koyuyoruz ve dusuk ateste yarim saat kavuruyoruz. Burdaki dikkat edilmesi gerek nokta irmigin ve fisticlerin rengi donene kadar kavrulmasidir. Bu islem devam ederken baska kucuk bir tencereye bir bardak seker ve vanilyayi soguk sut ve su karisimi icerisinde eriyinceye kadar kaynatiyoruz. Irmik kavrulduktan sonra bu hazirladigimiz karisimi irmigin icine dokuyoruz. Butun bu karisimler kaynayincaya kadar karistiriyoruz. Karisim yavs yavas kabarmaya baslayinca ocagin altini kapatın ve sogumasi icin beklemeye alın. Beklemeye aldiktan bir sure sonra irmik suyun cekecektir ve o sirada biraz sekeri uzerine dokuyoruz ve yine karistiriyoruz. 5 dakika dinlendikten sonra uzerini susleyerek servis yapabiliriz.