

## Portakalli Irmik Helvasi

### Malzemeler

- 1 su bardagi Irmik
- 1 su bardagi seker
- 100 gr tereyagi yada margarin
- 3 su bardagi sut
- 1 fincan kuru sari uzum
- 1 fincan irice kiyilmis ceviz ici
- 1 portakalin kabugunun rendesi

### Yapilisi

Oncelikle tereyagi eriyince irmik atilip kisik ateste yaklasik 15 dakika, irmigin rengi koyulasincaya kadar karistirarak kavrulur.Seker katilip,kaynayan sut yavas yavas karistirarak irmige dokulur. Uzerine portakal kabugu rendesi, kuru uzum,ceviz ilave edilir.Ocagin en kucuk ve kisiginda 10 dakika kapagi kapali kendi halinde sutu cektirilir. alti kapatilir. Istege bagli servis esnasinda,ince seritler halinde kesilmis portakal kabugu ve tarcinla susleyebilirsiniz