

İrmik Helvası Maraş Dondurması

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~312 kcal

Açılış 2/10

İrmik helvası Maraş dondurmasıyla servis edildiğinde sıcak-sıcuk kontrast kuran, klasik ile gösteriyi birleştiren sevilen bir tatlıdır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı İrmik
- 90 gr Tereyağı
- 2 su bardağı Süt
- 1 su bardağı Toz şeker
- 6 top Maraş dondurması

Yapılışı

- Süt ile şekeri küçük tencerede şeker çözünene kadar ısıtın.
- Tereyağındırımı orta ateşte altın renk alana kadar 10-12 dakika kavurun.
- Sıcak sütü karışım katlice ekleyip topak bırakmadan karıştırın.
- Helva kapağı kapalı 10 dakika demlendirin.
- Dondurmayı porsiyonlayıp helvanın yanına servis edin.

PÜF NOKTASI

İrmiği sabırla kavurmak helvanın rağında un hissi bırakmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne Maraş dondurması koyarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt