

# İrmik Helvası

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~460 kcal

Açılış 2/10

Tereyağında kavralan irmiğin sütlü şerbetle buluştuğu klasik helva.

## Malzemeler

- 2 su bardağı İrmik
- 125 gr Tereyağ
- 2 su bardağı Süt
- 1.5 su bardağı Şeker
- 2 yemek kaşığı Çam fıstığı

## Yapılış

1. Süt ve şekeri küçük tencerede 15 dakika şeker eritin.
2. Tereyağında irmik ve çam fıstığı 15 dakika kavurun.
3. Sütlü karışımı ekleyip kapağı kapalı şekilde 10 dakika dinlendirin.

### PÜF NOKTASI

İrmigi orta ateşte sürekli karıştırarak kavurun; rengi eşit döner.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dondurma veya tarçınla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş