

İrmik Helvası



İrmik Helvası, **Türk Mutfağının** özel tatlılarından bir tanesidir. Besin değeri, kalori/enerji yönünden çok zengindir. Pilav gibi kavurma tekniğiyle pişirilir. Lezzetli ve hafif bir tatlıdır. İslam dünyasında ırmik helvasının yeri ve önemi farklıdır. Ölen kişinin cenazesinde cenazeye katılan konuklara tatlı olarak **ırmik helvası** ikram edilir. Bu davranışımız bizim kültürümüzdeki adetlerimizden biridir.

Malzemeler: (12 kişilik)

1. İrmik (2 su bardağı)
2. Tereyağ veya margarin (150 gr)
3. Çam fıstığı/küner içi/dolma fıstığı (1 çay bardağı)
4. Süt (4 su bardağı)
5. Toz şeker (2 su bardağı)
6. Tarçın (Süslemek için)

Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Yağı tencereye koyup eritiniz.
2. İrmik ve çam fıstığını ilave ediniz.
3. Hafif ateşte sürekli karıştırarak ırmik ve fıstık pembeleşinceye kadar kavurunuz. (20-25 dakika)
4. İrmiklerin rengi pembeleşinceye kadar kavurunuz. İrmiklerin rengi **sarı** kalırsa **ırmik çiğ** kalmış olur ve ırmikler de tane tane olmaz, lapa pişmiş bir pilav kıvamında olur.
5. Kavrulmuş ırmığı bir kenara alınız.
6. Sütün içerisine şekeri koyup karıştırınız.
7. Sütü bir taşım kaynatarak tatlının şerbetini hazırlayınız.
8. Kaynar **sütlü şerbeti**, ırmığın üzerine döküp karıştırınız.
9. Şerbetle birlikte ırmığı bir taşım kaynatınız.
10. Tekrar karıştırıp kapağı kapalı olarak kısık ateşte ırmığın, sütün tamamını çekmesini sağlayınız.
11. İrmik sütü çekince ocağı kapatıp bir kez daha karıştırınız.
12. Kapağı kapalı olarak 10–15 dakika dinlendiriniz.
13. Helva biraz soğuyunca kevgirle karıştırarak tanelendiriniz. Bu işlemi yapmazsanız ırmikler tane tane birbirinden ayrılmazlar.
14. Servis tabağına alıp, tarçınla süsleyip servis yapabilirsiniz.
15. Afiyet olsun...