İrmik helvası

Tarifin tamamı

Malzemeler

282 g	İrmik 2 su bardağı
150 g	Tereyağı ¾ su bardağı
57,1 g	Çam fıstığı ½ su bardağı
825 g	Süt 4 su bardağı
338 g	Şeker 2 su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Tereyağını tencerede eritin.
2. İrmiği ve çam fıstığını ekleyin; hafif ateşte sürekli karıştırarak ikisi de pembeleşene dek 20-25 dakika kavurun.
   20 dk
3. Kavrulan irmiği kenara alın.
4. Şekeri sütte karıştırın ve bir taşım kaynatın.
5. Kaynayan şerbeti irmiğin üzerine boşaltıp karıştırın, yeniden bir taşım kaynatın.
6. Bir kez karıştırın, kapağı kapatıp kısık ateşte irmik sütü tamamen çekene kadar pişirin.
7. Süt çekilince ocağı kapatın, bir kez daha karıştırın ve kapalı kapakla 10-15 dakika dinlendirin.
   10 dk
8. Helva hafifçe soğuduğunda kevgirle karıştırarak taneleyin.
9. Servis tabağına alıp sofraya getirin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Tahıl Tatlıları (2019)
tatname.com/tr/tarif/irmik-helvasi-megep-tahil-tatlilari