Konya irmik helvası

Tarifin tamamı

Malzemeler

225 g	Tereyağı 1¼ su bardağı
50 g	Çam fıstığı ½ su bardağı
300 g	İrmik 2¼ su bardağı
340 g	Şeker 2 su bardağı
516 g	Süt 2½ su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Tencerede tereyağını eritin. Çam fıstığını ve irmiği ekleyip fıstıklar sararana kadar tahta kaşıkla karıştırarak kavurun.
2. Başka bir tencerede sütü ve şekeri, şeker eriyene kadar karıştırarak orta ateşte kaynatın.
3. Kaynayan şekerli sütü kavrulmuş irmiğin üzerine ekleyin. Kapağı kapatıp kısık ateşte pişirin.
4. Sıvıyı çekene kadar karıştırın. Üzerini temiz bir bez ya da kâğıt havluyla kapatıp dinlendirin.
5. Tahta kaşıkla karıştırıp tane tane yapın, sıcak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 890 (Konya Büyükşehir Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/konya-irmik-helvasi