İRMİK HELVASI

Malzemeler ; 4-6 kişi için

½ Kg iri boy İrmik

4 bardak Su

3 su bardağı Toz Şeker

1 kahve fincanı Çam Fıstığı

1 su bardağı Sıvı Yağ

Yapılışı:  
  
Şekerin yarısı ve 4 bardak su karıştırılarak kaynatılır.

Diğer tarafta yağ kızdırılır, içine fıstıklar atılır, hafif pembeleşince, irmik konur. Hafif ateşte karıştırılarak kavrulur. Aniden bir tarafın kavrulmaması için sürekli karıştırılmaya dikkat edilir. İrmik ve fıstıklar yağı dışarı vermeye başladığında ve irmik kokusu duyulduğunda, kaynayan şekerli sudan içine bir kaşık dökülür. Cızırtı çıkarırsa pişmiş demektir.

Helva ocaktan alınır ve şekerli kaynayan su üzerine dökülür. İyice karıştıtılır ve tekrar ateşe konur. Suyunu çekene kadar pişirilir.

Tencerenin kapağı açılır ve kalan şeker üzerine dökülür ve karıştırılır. Soğuyana kadar 3-4 kez açılır ve karıştırılır.

Şekerin yarısının sonradan konulması, helvanın tane tane olmasını sağlar.