LİMON HELVASI

1,5 su bardağı irmik
3 çorba kaşığı tereyağı (125 gr)
1,5 su bardağı şeker
3 su bardağı süt
3 adet limon

Limonlar rendenin ince kenarıyla rendelenir. Üzerine yarım bardak şeker eklenir ve rengi şekere geçene kadar ovulur.
Sonra kalan şeker ve ılık süt ilave edilir. Şeker eriyene kadar arıştırılır. Bir kenara bırakılır.
Tencereye tereyağı ve irmik konur. Orta ateşte irmik kızarana kadar kavrulur. (en az 15 dakika)
Daha sonra sıçramaması için kaşık kaşık şerbetten eklenir.
Kaynama noktasına gelince ateş kısılır, kapak kapatılır. Sıvı kalmayana kadar pişirilir.
Kapakla tencere arasına emici bir kağıt yerleştirilir. Yarım saat dinlendirilir.
Süre sonunda karıştırılır ve ısaltılmış bir kaseye hafif bastırarak doldurulur.
Tatlı tabağına ters çevrilerek servise sunulur.

Not: Limon helvası, geleneksel Türk mutfağına has bir tariftir.