



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ANTEPFİSTİKLİ İRMİK HELVASI

- 1 paket irmik (yarım kilo)
- 1 paket tereyağı
- 1 su bardağı ince çekilmiş antepfıstığı
- 4 su bardağı süt
- 3 su bardağı su
- 3 su bardağı toz şeker

Tereyağı, irmik pembe renk alana kadar kavrulur, antepfıstığı ilave edilir, bir kaç dakika birlikte kavrulur. Üzerine şeker, süt, su karışımı dökülür, orta ateşte sürekli karıştırarak şerbeti çene kadar pişirilir, daha sonra ateş kısılır, 10 dakika daha pişirilir, ocaktan alınır, pilav gibi yarım saat demlendirilir, kaşıkla servis tabağına sıralanır.

[ML® Zengin İrmik Helvası için tıklayın](#)
