



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ İRMİK HELVASI

750 gram irmik  
250 gram halis tereyağı  
40 adet iç kabukları da soyulmuş antepfıstığı  
750 gram su  
600 gram şeker

Evvelâ bir tencerede, tereyağı eritilecek, üzerine irmik dökülecek ve badem atılarak kaşıkla iyice karıştırılacaktır. Bademler kızarmağa başlayınca 750 gram su ve 600 gram şekerle hazırlanmış şerbet, irmiğin üzerine birden dökülecektir ve derhal, kuvvetle ve sür'atle karıştırılıp kapağı kapanacaktır. Tencere çok hafif ateşe konulacaktır. 15 dakika sonra, indirilerek, helva alt üst edilir ve kıvamı tam olduğu görülünce tabaklara kurtarılır.

[ML® Zengin İrmik Helvasi \(görsel\)](#)