



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BADEMLİ SÜTLÜ İRMİK HELVASI

150 g. tereyağı ya da margarin
200 g. (1 su bardağı) irmik
100 g. badem
150 g. (2/3 su bardağı) tozşeker
Şurubu için:
150 g. (2/3 su bardağı) tozşeker
600 ml. (2,5 su bardağı) süt

Şurubu hazırlamak için bir tencerede tozşeker ve sütü sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın. Tencereyi ateşten alıp, şurubu bir kenarda saklayın. Tereyağı ya da margarini bir tencerede eritin. Yağ kızınca irmik ve bademleri katıp, ateşi iyice kısın. Sürekli karıştırarak, bademler pembeleşip irmik kehribar rengini alıncaya kadar kavurun. Şurubu tekrar bir taşım kaynatın. Kaynar olarak helvaya katıp, bir kere karıştırın. Tencerenin kapağını kapatın. Çok ağır ateşte, irmik şurubu çekinceye kadar, yaklaşık 15 dakika pişirin. Bu sürenin sonunda irmik şurubu tamamen çekince üzerine kalan 150 g. şekeri serpiştirip bir kere daha karıştırın. Ateşi kapatıp, helvayı demlendirin.