



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ İRMİK TATLISI

1 su bardağı irmik
1 çay kaşığı toz tarçın
4 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı tozşeker
1 çay bardağı ceviz
Yarım çay bardağı su
1 su bardağı süt

Bir tencerede 1 çorba kaşığı zeytinyağı ve tereyağını birlikte eritin. 1 su bardağı irmik, 1 çay kaşığı toz şekeri kızarıncaya kadar ağır ateşte kavurun. Kavurma işlemi bittikten sonra şekeri, kaynar suyu ve kaynar sütü ilave ederek 15 dakika kadar dinlenmeye bırakın. Arada sırada karıştırmayı unutmayın. İrmik helvasını ılık olarak servis yapın. Üzerine iri ceviz parçaları ekleyin.