



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DAMLA SAKIZLI KURU ÜZÜMLÜ İRMİK HELVASI

Eyüp Sevinç

2 su bardağı irmik  
2 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı süt  
2 su bardağı su  
100 g. tereyağı  
½ çay bardağı sıvıyağ  
1 su bardağı kuru üzüm  
3 parça damla sakızı

Tencereye 100 gram tereyağını alın. Üzerine sıvıyağ ilave edin. Tereyağı eridikten sonra 2 su bardağı irmiği ilave edin ve irmiği kavurun. Daha sonra üzerine kuru üzüm ilave edin ve kavurmaya devam edin. Başka bir tencereye 2 su bardağı toz şekerini alın. Üzerine 2 su bardağı suyu ve 3 parça damla sakızı ilave edin ve birlikte kaynatın. İrmiğin üzerine şerbeti dökün. Üzerine 1 su bardağı sütü ilave edin. İrmik şerbeti çektikten sonra servis edin.

