



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI İRMİK HELVASI

Mazda Lezzete Götüren Marka
Mehmet Yaşın

2 su bardağı irmik
200 gr tereyağı
Yarım su bardağı çam fıstığı
1.5 su bardağı süt
2 su bardağı su
1 su bardağından az fazla şeker

Tereyağını tencerede eritin. Çam fıstıklarını ekleyip hafifçe kavurun. İrmigi ilave edip 15 dakika süreyle hiç ara vermeden kavurun. Su ve şekerini başka bir tencerede karıştırıp kaynatın. Sütü ekleyin. Kavurduğunuz irmiğin üzerine yavaşça ilave edin. Şekerli karışımı çekene kadar karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp 20 dakika demlendirin. Servis yapın.

