



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI İRMİK HELVASI

Gülhan Kara

250 Gr. İrmik
100 Gr. Tereyağı
1/2 Su Bardağı Çekilmiş Toz Badem
2 Çorba Kaşığı Çam Fıstığı
1.5 Su Bardağı Toz Şeker
2 Su Bardağı Su

Tereyağı tavaya koyup kısık ateşte yağı yakmadan eritin. Çam fıstıklarını 1-2 dakika kısık ateşte kavurun. İrmigi ilave edin. İrmigin kokusu çıkana ve rengi değişene kadar orta ve kısık ateşte (ateşi devamlı kontrol altında tutun) tahta kaşıkla sürekli karıştırarak kavurun. İrmigi devamlı alt üst edin. Küçük bir tencerede şekerle suyu şeker eriyene kadar kaynatın. İrmik renk aldığı anda kavrulmakta olan irmiğe hazırladığınız şekerli suyu 2-3 seferde ekleyin. Yavaşça karıştırmaya devam edin. Ateşi kısıp şerbetini çekene kadar ve helva kıvamını alana kadar pişirin. Ocağı kapatıp helvanın üzerine de bir kapak kapatın ve 15-20 dakika demlendirin. Ilık olarak kaşıkla veya servis kalıplarıyla şekillendirebilir veya kaşıkla dağıtarak ufalanmış halde servis yapın. Yazın yanına bir top kaymaklı dondurma kışın ise bir parça taze kaymak ekleyebilirsiniz.