



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK HELVASI

1 su bardağı irmik
yarım su bardağı tereyağı
1,5 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı su
1 su bardağı süt
100 gr. badem içi

Bir kap içinde yağla irmik; suda haşlanmış kabuğu çıkarılmış iç badem, ağır ateşte yavaş yavaş kavrulur. Bademler pembeleştikten sonra 1 bardak kaynamış süt helvaya katılır ve hemen suda eritilmiş şeker helvaya ilave edilir. Hafif ateşte suyu çektilir. Helva çok kısık ateşe yerleştirilir, yarım saat sonra karıştırılır, servis yapılır.

[ML® İrmik Helvası için tıklayın](#)



Fotoğraf "püre" tarafından gönderildi. 09.09.2020