



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ İRMİK HELVASI (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

1 su bardağı irmik
1 su bardağı pekmez
yarım su bardağı susam
yarım limon
yarım su bardağı fıstık içi
3 kaşık sade yağ
yarım bardak kuru üzüm
tuz

İrmik tavada yağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Pekmez ayrı tencerede bir iki taşırım kaynatılır. İrmik ve pekmez aynı tencereye konarak 1 bardak su eklenir. Limon suyu ve tuz eklenir. Çok hafif ateşte 10-15 dakika pişirilir. Ateşten alınarak soğumaya alınır. Avuç arasında sıkımlar yapılarak susama bulanıp tabaklara dizilir. Üzüm ve fıstık serpilerek servis yapılır.