



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK HELVASI

1,5 su bardağı şeker
2 su bardağı irmik
3,5 su bardağı su
125 gr. margarin yada tereyağı
50 gr. çam fıstığı, fıstık içi yada ceviz
2 paket şekerli vanilya
2 çorba kaşığı sıvıyağ

Tencereye yağı atıp eritin ve irmiği ekleyin. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak irmikleri hafifçe esmerleşene kadar kavurun. Ateşi kapatıp kaynar haldeki suyu ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp 10 dakika kadar irmiklerin suyu çekmesini sağlayın. Sonra şeker ve vanilyayı ekleyip karıştırarak 5 dakika demlendirin. Bir tavada sıvıyağı kızdırıp çam fıstığı yada fıstık içini ekleyerek pembeleşene kadar kavurun. Fıstıkları helvaya ilave ederek servis yapın.

[ML® Helvalı Börek için tıklayın](#)