



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK HELVASI

3 su bardağı kalın irmik
1 bardak tereyağı
yarım paket vanilya
1 fincan çam fıstığı ya da iç badem
3 su bardağı toz şeker
4 su bardağı kaynar su ya da süt

Tencerede yağı eritip, irmik ve fıstığı içine katın. Tahta kaşıkla devamlı karıştırarak orta hararetli ateşte 35-40 dakika kadar kavurun. Üzerine kaynar su ya da süt döküp, bir iki kere karıştırın, sonra vanilya ve şekerini de ilave edin, tencerenin ağzını kapatıp, çok hafif ateşte biraz pişirin. Sonra ateşi söndürüp demlenmeye bırakın, servis yaparken üzerini fıstık veya bademle süsleyip tarçın serpin.

[ML® Yağsız İrmik Helvası için tıklayın](#)

[ML® Zengin İrmik Helvası \(görsel\)](#)



Fotoğraf "semra baci" tarafından gönderildi. 26.02.2021