



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 orta kalınlıkta irmik
125 gram margarin
1 su bardağı şeker, ayrıca demleme için 2 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı çamfıstığı
1 su bardağı süt
1 su bardağı su

Bir tavada eritilen yağın içine irmiği koyalım. Az ateşte pembeleşinceye kadar kavuralım. Fıstık ilave ederek 2-3 defa daha çevirelim. Süt, şeker ve su koyup karıştıralım. Kapağını kapatıp az ateşte suyunu çektiirelim. 15-20 dakika kadar bekletip 2 kaşık şeker serpelim. Kapağını kapatıp demlenmesi için bekleyelim.

[ML® Yumurtalı Helva için tıklayın](#)