



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ İRMİK HELVASI

200 gram tereyağı
200 gram irmik
1.5 su bardağı şeker
2 çay bardağı ceviz
2.5 su bardağı süt

Tereyağını tavada eritip, üzerine irmiği ekleyip kavurmaya devam edin. Yaklaşık 20 dakika kadar kavurup üzerine şekeri ve sütü döküp karıştırın. Koyulaşınca ocaktan alıp kapağı kapalı bir şekilde 15 dakika kadar dinlendirin. İçine kıyılmış cevizi üzerine süsleyip servis yapın.