



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK HELVASI (EDİRNE)

İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

2 bardak irmik
3 çeyrek bardak margarin
2 bardak şeker
3 su bardağı su
Yarım fincan çam fıstığı

Bir tencereye margarinı koyup eritin. Çam fıstığını ve irmiğı ilave edin. Fıstıklar pembeleşip irmik kıvamını alıncaya kadar hiç durmadan karıştırın. Yaklaşık 50 dk. Ocağın kısık olmasına dikkat edin irmik kıvamını bulunca kaynar suyu ilave edin iyice karıştırın. Toz şekerini de ilave edip bir daha karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte 20 dk kadar demlendirin. Sonra tencereyi ateşten alın ve ılınmasını bekleyin. Helvayı iyice karıştırıp servis yapabilirsiniz.

