



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK HELVASI (KONYA)

250 gr tereyağı
2 su bardağı irmik
2.5 su bardağı süt
2 su bardağı tozşeker
1 paket hindistancevizi
1 paket dolmalık fıstık

Kızdırılmış tereyağında dolmalık fıstığı hafif pembeleşinceye kadar kavurun. İrmigi ilave edip kavurmaya devam edin.

Ayrı bir kapta şeker ile sütü karıştırın. Kavrulmuş irmiğin üzerine soğuk şekerli sütü ekleyin. Topak olmaması için hızlı hızlı karıştırın. Karışım kaynayınca ara sıra karıştırarak kısık ateşte pişirin.

Üzerine hindistancevizi serpip servis yapın.

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