



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

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 kavurun. Üzerine şekeri ve sütü döküp karıştırın. Karıştırıp koyulaşınca ocaktan alıp kapağı kapalı bir şekilde 15 dakika kadar dinlendirin. Kıyılmış cevizi üzerine süsleyip servis yapın. İsteyenler şeker biraz da pekmezle hazırlayabilirler. Ya da sadece pekmezle yapıp hiç şeker koymayabilirsiniz.

