



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK HELVASI

Ömür Akkor

2 su bardağı irmik
1,5 su bardağı şeker
2 su bardağı sıcak su
1 su bardağı sıcak süt
50 g çam fıstığı
250 g tereyağı
2 yemek kaşığı Komili Taş Baskı natürel sızma zeytinyağı

Bir tencerede tereyağı ile irmiği kavurmaya başlayın.
İrmik hafif altın sarısı olana kadar yaklaşık yarım saat kısık ateşte kavurma işlemine devam edin.
İrmik istediğiniz şekilde kavrulunca sıcak sütü ve suyu ekleyin.
Beraberce birkaç dakika pişirip altını kapatın ve içine şekerini ekleyin.
Tencerenin kapağını kapatıp demlenmeye bırakın.
Bu esnada çam fıstıklarını bir tavada Komili zeytinyağı ile kızartın.
15 dakika sonra helvanın üzerine çam fıstıklarını ekleyerek servis edin.

