



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMIK HELVASI

- 2 su bardağı irmik
- 2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- 3 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 3 dolu çorba kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı tozşeker
- 1 adet limonun rendelenmiş kabuğu

İrmik ve dolmalık fıstığı bir tencereye alıp, kısık ateşte fıstığın rengi dönene kadar kavurun. Diğer taraftan ayrı bir tencerede süt, su ve tereyağını kaynatın. Tozşeker ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyip, tozşeker eriyene kadar karıştırın. Bu karışımı irmiğin içine yavaşça ilave edin. Tencerenin ağzına kapatıp yarım saat demlenmeye bırakın.