



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK HELVASI

2 su bardağı irmik
250 gr margarin
1.5 su bardağı süt
2 su bardağı su
1 su bardağı şeker
Biraz dolmalık fıstık

Margarini derince bir tencerede eritem. Dilediğimiz kadar fıstık ekleyip hafifçe kavuralım. Dileyen fıstıkları helvanın üzerine de serpiştirebilir. İrmiği de ekleyerek 10-15 dakika kavuralım. Ayrı bir tarafta su ve şeker kaynatalım. Bir kaptaki sütü ısıtalım. Kavrulan irmiğe önce şerbeti yavaş yavaş ilave edelim. Ardından da sıcak sütü ekleyelim. Şerbeti ve sütü eklerken dikkatli olmak gerekiyor, çünkü irmikler çok sıcak olduğundan sıçrayabilir. Son olarak iyice karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatıp dinlenmeye bırakalım.