



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK HELVASI

125 Gr Sana Klasik Kase
1 ay Bardađı ÇAM FISTIĐI
1,5 Su Bardađı irmik
1 Su Bardađı süt
1 Su Bardađı su
1 Su Bardađı Őeker

Tavaya sana yağını koyup eritiyoruz. Ardından tavaya fıstığı atıyoruz ve bir iki defa çeviriyoruz. Hemen ardından irmiği ekliyoruz. Bir kenarda da su, süt ve Őekeri kaynatıyoruz. Tahta kaŐık ile irmiği sürekli çeviriyoruz. Pembeleşene kadar irmiği bu Őekilde sürekli çevirerek pişiriyoruz. Pembeleşince kaynamış su, Őeker, süt karışımını irmiği ocaktan alıp içine döküyoruz. Tekrar ocağa alıyoruz ve biraz daha karıştıarak pişiriyoruz. ardından ağzı açık olarak suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Piştikten sonra en az 15 dakika demlenmesi için bekletelim. Servis yaparken üzerine am fıstığı veya hindistancevizi serpebiliriz.