



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İRMIK KAŞIK HELVASI

Necip Usta

250 gr. irmik (O No.)

175 gr. yağ

100 gr. beyaz fıstık

Şurubu için:

400 gr. şeker

750 gr. süt

Üzerine serpmek için:

50 gr. beyaz fıstık

100 gr. pudra şekeri

Yağı, irmiği ve fıstığı bir tencereye koyunuz ve ağır ateşte bir kevgirle kenarlarına bulaştırmadan devamlı karıştırarak fıstık ve irmiği altın sarısı gibi kızartınız ve sonra şurubunu kaynar kaynar olarak üzerine dökünüz. Bir kere karıştırdıktan sonra kapağını kapatıp gayet ağır ateşte 15 dakika pişirip bir kere karıştırdıktan sonra ateşten alınız ve 15 dakika demlendirip servis yapacağınız tevzi veya tabaklara boşaltıp üzerine kaşığın iç ağzı ile düzgün olarak her tarafına basıp kaldırıp basıp kaldırıp yarım kaşık şekli veriniz. Pudra şekerini ince bir tülbente koyup helvaların üzerlerine kar yağar gibi serpiniz ve 50 gr. fıstığı gayet hafif ateşte yağda sarartarak helvaların üzerlerine serpiştiriniz ve servis ediniz.