



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI İRMİK HELVASI

- 1 su bardağı irmik
- 3 su bardağı süt
- 1 su bardağı şeker
- 3 tepeleme çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- 3 çorba kaşığı dolma fıstığı
- 2 çorba kaşığı şeker

İrmikleri fıstıklarla tereyağında kavurun. Şerbeti yapın, kavrulan helvaya ekleyin. Portakal kabuğu rendeleyip iyice şerbeti çekmesini bekleyin. Şerbeti çekince kavurup üzerine biraz şeker serpip karıştırın ve portakal dilimleri üzerinde kaymakla ikram edin.

