



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY İRMİK HELVASI

2 su bardağı irmik
1,5 su bardağı şeker
3 su bardağı süt
3/4 bardak margarin
1 fincan çam fıstığı

Yağı eritip, irmik ve çam fıstığını katın, çok kısık ateşte iyice kavurun. İrmiğin rengi koyulaşınca kaynar sütü ilâve edin, karıştırın ve arkasından şekeri koyun. Tavanın üstünü kapatıp, çok kısık ateşte 10-15 dakika demlenerek pişirin. Pişince karıştırıp, tabaklara alın.

[ML® Zengin İrmik Helvası \(görsel\)](#)