



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PORTAKALLI İRMİK HELVASI

THY Skylife

500 g irmik  
500 g toz şeker  
1 kg süt  
100 g çam fıstığı  
1 adet portakal rendesi  
200 g tereyağı

Tencerede yağı eritip irmiği ve fıstığı kavurun. Fıstıklar renk alınca kaydattığınız şekerli sütü içine dökün. İyice karıştırıp tencerenin kapağını kapatın. 15 dakika kısık ateşte demlendirin. Rendelenen portakal kabuğunu ilave edin. İyice karıştırıp soğuyunca servis edin.

[ML® Zengin İrmik Helvası için tıklayın](#)