ŞAM FISTIK İRMİK HELVASI

½ litre yağsız süt
5 çorba kaşığı irmik
5 çorba kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı dolusu tereyağ
1 adet yumurta sarısı
50 gr. çekilmiş şam fıstık

Sütün içine irmik ,şeker,vanilya ilave edin.10 dakika sonra koyulaşıncaya kadar şam fıstıkları ve tereyağı koyun. 5 dakika daha iyice muhallebi kıvamına gelince 1 yumurta sarısını ekleyip ateşten alıp servis yapacağınız bir kaba alın. Ilık servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:46065 • adı:Şam Fıstık İrmik Helvası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:58