



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SÜTLÜ BADEMLİ İRMİK HELVASI

Malzemesi:

2 su bardağı irmik

6-7 çorba kaşığı tereyağı veya kahvaltılık margarin

2 çorba kaşığı badem

4 su bardağı süt

2 su bardağı pudra şekeri

1 paket vanilya.

Sıcak suda bademler haşlanır, kabukları çıkarılır, yağ bir tencereye konulur, yağı ateşte erittikten sonra içerisine bademler atılır. Gayet hafif pembeleşinceye kadar, tahta bir kaşıkla yavaş yavaş karıştırılır ve irmik ilave edilir.

Çok hafif ateşte, 40-45 dakika karıştırılarak kavrulur. Kaynar süt ilave edilir, vanilya da konarak bir iki kez karıştırılır. 15 dakika kadar, soğuk olmayan bir yerde dinlenmeye bırakılır, sonra pudra şekeri ilave edilerek yine karıştırılır. Tekrar 10-15 dakika bekletildikten sonra servis tabağına alınır. Kaşığın tersi ile düzeltilip şekil verilebilir.
