



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ İRMİK HELVASI

1 su bardağı eritilmiş margarin
2 su bardağı iri irmik
Yarım kahve fincanı am fıstığı
3.5 su bardağı sıcak süt
2 su bardağı tozşeker

Margarini tencereye alıp irmik ve am fıstığını ekleyin. Tahta kaşıkla sürekli karıştırarak kısık ateşte 20 dakika kadar kavurun.

İrmik pembeleşince karıştırmaya devam ederek sütü azar azar ekleyin. Tozşekeri ilave edip tekrar karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte 20 dakika demlendirin. Ateşten alıp ılınmaya bırakın.

irmik helvası ılınınca fazla ezme-meye dikkat ederek tahta kaşıkla harmanlayın. orba kaşığı ile şekillendirip servis tabağına alın. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.

Not: İrmik helvasını süt yerine su kullanarak da pişirebilirsiniz.