



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ İRMİK HELVASI

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

500 gr. orta boy irmik
250 gr tereyağı veya margarin
2 çorba kaşığı sıvı yağ
3 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 su bardağı sarı kuru üzüm
Tarçın
Ceviz
Şerbet için:
2 su bardağı süt
2 su bardağı su
3 su bardağı şeker

Yağlar bir tencerede eritilir. Fıstıklar ilave edilip, 2 dk. kavrulur. İrmik eklenip kısık ateşte rengi koyulaşana kadar kavrulur.

Su ve süt karıştırılıp kaynatılır. İçine şekerin yarısı eklenip irmiğin üzerine boşaltılır ve karıştırılır.

Kalan şeker ve üzüm, irmiğin üzerine serpilip 1-2 dk. kısık ateşte karıştırılır.

Ocaktan alınıp kapağı kapalı olarak demlenmeye bırakılır. Tarçın ve ceviz ile servis yapılır.