



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ İRMİK HELVASI

Ayşe Tüter

2 su bardağı irmik
2 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı Yonca mısır yağı
2 su bardağı vişne suyu
1 su bardağı su
1 kase çekirdekleri çıkarılmış vişne

İrmiği tencereye alın. Kısık ateşte yağsız olarak 40 dakika kavurun.

Vişne suyu, şeker, su ve Yonca mısır yağını irmiğin içine katın. Karıştırarak kaynatın. Üzerine bir bez örtün ve 20 dakika pişirin.

Demlenince vişneleri ekleyin. Harmanlayıp servis yapın.