



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ İRMİK HELVASI

2 Su Bardağı toz şeker
1 Su Bardağı su
1,5 Su Bardağı vişne
2 Su Bardağı vişne suyu
2 Su Bardağı irmik
100 Gr Sana Klasik

İrmiği kısık ateşte yağsız olarak tahta bir kaşıkla 40 dk kavurun. Vişne suyu, toz şeker, su ve margarini ilave edin. Sürekli karıştırarak kaynatın. Daha sonra üstüne kağıt havlu örtün ve kısık ateşte 20 dk pişirin. Demlenince vişneleri ekleyin ve tüm malzemeyi karıştırın.
