



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANTEPFISTIKLI İRMİK HELVASI

2 su bardağı irmik  
1 paket tereyağı (250 gr)  
1 su bardağı toz çekilmiş antepfıstığı  
3 su bardağı toz şeker  
6 su bardağı süt

Tereyağı ve irmik, irmik açık kahverengi renk alana kadar orta ateşte kavrulur. Üzerine antepfıstığı eklenir 5 dakika daha kavrulur. Diğer tarafta süt ve şeker iyice karıştırılır. Kavrulmakta olan irmikli karışıma dikkatlice şekerli süt eklenir. Karıştırıldıktan sonra helvanın kaynama noktasına gelmesi beklenir. Kaynayınca ateş kısılır. Ara sıra karıştırarak karışımın tamamen kuru bir görüntü alması sağlanır. Daha sonra ateşten alınır, üzerine kağıt havlu konarak yarım saat dinlendirilir. Islatılmış çukur, yemek kaşığıyla servis tabağına konur.

[ML® Kakaolu İrmik Helvası için tıklayın](#)

[ML® Zengin İrmik Helvası \(görsel\)](#)