



ANTEPFISTIKLI İRMİK HELVASI

- 1 paket irmik (yarım kilo)
- 1 paket tereyađı
- 1 su bardağı ince çekilmiş antepfıstığı
- 4 su bardađı süt
- 3 su bardađı su
- 3 su bardađı toz Őeker

Tereyağı, irmik pembe renk alana kadar kavrulur, antepfıstığı ilave edilir, bir kağ dakika birlikte kavrulur. zerine Őeker, süt, su karışımı dökülür, orta ateşte sürekli karıştırarak Őerbeti ene kadar pişirilir, daha sonra ateş kısılır, 10 dakika daha pişirilir, ocaktan alınır, pilav gibi yarım saat demlendirilir, kaşıkla servis tabağına sıralanır.

[ML® Zengin İrmik Helvası için tııklayın](#)

