



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ANTEPFİSTIKLI İRMİK HELVASI

2 Su bardağı irmik  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı antepfıstığı  
3 bardak süt  
2 paket vanilya  
125 gr margarin  
Tarçın

Margarini eritip irmiği ilave edin kısık ateşte pembeleşene kadar kavurun. Ateşi harlı yapmayın ki yanmasın. İçine ikiye kırdığınız fıstığı katıp birde irmiği böyle kavurun. Ayrı bir yerde şekeri sütle eritene kadar ısıtın. Kavrulmuş irmiğe katıp sütü çekene kadar çevirerek pişirin ve tencerenin ağzını kapatın. 15 dakika sonra bir tepsiye kaşığı tersiyle yayın ve bol tarçınla süsleyin.