



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AROMALI İRMİK HELVASI

1 su bardağı irmik  
2 adet limon kabuğu rendesi  
1,5 çay bardağı ayçiçek yağı  
1 su bardağı toz şeker  
2 su bardağı süt

Önce süt ve şeker karıştırılır, bir kenara bırakılır. Tencereye yağ konur. Isınınca irmik atılır, açık kahverengi olana kadar kavrulur. Ateşten alınır, limon kabuğu eklenir ve karıştırılır. 5 dakika sonra sütlü karışım eklenir. Tekrar ocağa yerleştirilir. Kısık ateşte şerbeti çekene kadar ara sıra karıştırarak pişirilir. Ateşten alınır. Yarım saat dinlendirdikten sonra servise sunulur.

---