



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ HELVA

9 kahve fincanı iri irmik
4 kahve fincanı tereyağı
100 gr. beyaz badem
3 su bardağı toz şeker
4 su bardağı süt
1 paket vanilya
Üzerine;
3-4 çorba kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı toz şeker

Derin bir tencerede tereyağını eritip bademleri 2 dakika kadar kavurun. İrmigi ekleyip kısık ateşte devamlı karıştırarak kavurun. 20-30 dakika sürdürün. Başka bir tencerede şeker, süt ve vanilyayı karıştırıp kaynatın. Karışımı kavrulmuş irmiğe ekleyip karıştırın. Tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte suyunu tamamen çekinceye kadar pişirin. Helva pişince üzerine 2 çorba kaşığı şeker serpin. Tencerenin üzerine bez ya da emici bir kağıt örterek kapağını kapatıp demlendirin. Demlendikten sonra üzerine tarçın serpererek servis yapın.