



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BADEMLİ İRMİK HELVASI

Tülay Geydirici

3 su bardağı ince irmik  
350 gram margarin  
2 su bardağı su  
3 su bardağı süt  
150 gram badem

Tencereye şeker ve suyu alarak kaynatılır. Ayrı bir tencerede süt kaynatılır, başka tencerede margarin eritilir kızdıktan sonra irmik ve öğütülmüş badem ekleyerek orta ateşte kavurulur. Ardından sıcak süt yavaş bir şekilde ilave edilir. Daha sonra kaynatılan su ve şeker karışımı ilave edilir. Kısık ateşte suyunu iyice çekene kadar karıştırılır. Piştikten sonra tencerenin kapağı kapatılıp demlenmeye bırakılır.

