



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BADEMLİ İRMİK HELVASI

250 gr irmik
2 çorba kaşığı badem
100 gr zeytinyağı
500 gr. light süt
150 gr siyah şeker
Yarım paket vanilya veya limon kabuğu rendesi

İrmik, yağ ve çekilmiş bademleri 15 dakika orta ateşte kavurun.
Aynı anda başka bir tencerede süt, şeker ve vanilyayı ısıtın ve irmiklerin pembeleştiğine emin olunca üzerine dökün ve 5 dakika sonra tencerenin altını kapatıp helvayı demlenmeye bırakın.
Tarçınla servis yapabilirsiniz.