



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ İRMİK HELVASI

- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı toz şeker
- 1/2 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı fındık yağı ve fıstık yağı (yerine.mısır veya ayçiçek yağı kullanılabilir)
- 1 avuç badem veya fındık (süsleme için)

Hazırlanışı

Öncelikle bademleri sıcak suda bekleterek kabuklarını soyunuz, daha sonra bir tencereye tereyağı ve fındık yağı koyup eridiğinde bademleri koyarak kavurunuz. Bademler pembeleşince irmik koyarak tekrar irmik pembeleşince, toz şekeri koyunuz ve hepsi kavrulunca süt ve suyu katarak karıştırarak pişiriniz. Göz göz olunca biraz dinlendirerek ve üzerlerini bademle, fındıkla, fıstıkla, süsleyerek servis ediniz.