



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ İRMİK HELVASI

150 gr (1 su bardağı) irmik
400 gr (1 su bardağı) süt
100 gr tereyağı
250 gr (1 su bardağı) şeker
75 gr (1/2 su bardağı) badem (soyulmuş)
1 çay kaşığı tarçın

Tereyağı orta boy bir tencerede ağır ateşte eritiniz. Bademleri ve irmiği ekleyip sürekli karıştırarak altın rengi alana kadar kızartınız. (Bu, aşağı yukarı yarım saat alır.) Bu arada irmiklerin yanmamasına dikkat ediniz. Ayrı bir tencerede sütü kaynatıp, içinde şekeri eritiniz.

Şekerli sütü kaynar haldeyken bademli irmiğe katıp, bir iki kere karıştırarak, tencereyi kısık ateşte 15 dakika, irmik sütlü şurubu tamamen eminceye kadar, pişiriniz.

Tencereyi ocaktan alıp üstünü bir bezle örterek serin bir yerde yarım saat dinlendiriniz, üstüne tarçınını serperek servis ediniz.

Not: Bademli irmik helvası, hazırlanması kolay ve ucuz bir tatlıdır. Dilerseniz sütü vanilyalı hazırlayabilir, ya da süt miktarının yalnızca yarısını kullanıp geri kalanının yerine krema ekleyebilirsiniz.

[ML® Zengin İrmik Helvası için tıklayın](#)