



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ BADEMLİ İRMİK HELVASI

Malzeme:

Yarım kilo irmik

1 fincan iç badem

1 fincan çam fıstığı

200 gr. sade yağ iki küçük paket

250 gr. süt

1 bardak su

Yarım kilo şeker.

Yapılışı:

Yağ bir tencerede eritilip içine kabuğu soyulmuş bademler ve fıstıklar atılarak bunların renkleri pembeleşene kadar kavrulur. Bu arada irmik de yavaş yavaş ilâve edilerek ve daima karıştırılarak yedirilir. Bademlerin rengi dönünce meyane kıvama gelmiş olacağından, şeker ile süt karıştırılıp su da ilâve edilerek meydana gelen bu şerbet de kavrulmuş ve kıvama gelmiş olan irmiklerin üzerine yavaş yavaş ilâve edilir. Hemen bir iyice karıştırıldıktan sonra tencerenin üzeri iki katlı bir havlu ile örtülerek kapağı da üzerine sıkıca kapanır. Böylece yarı saat kadar dinlendirilen irmik helvası bu müddetin sonunda tabağa aktarılarak soğuk olarak servis yapılır. Arzu edilirse üzerine tarçın veya pudra şekeri de ekilir.