



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ SÜTLÜ İRMİK HELVASI

1 su bardağı irmik
3 çorba kaşığı bütün badem
2 su bardağı süt
1,5 su bardağı toz şeker
1/2 paket margarin yağ

Sütü bir kaptan kaynatırken, diğertarafıta badem ve irmiğı margarin yağ ile kavurun. Kavrulan harca toz şekerini ilave edip biraz daha kavurun. Daha sonra kaynamış olan sütü ilave ederek, kapağı kapatıp dinlendirin.
