



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ SÜTLÜ İRMİK HELVASI

100 gr. badem
100 gr. tereyağı
140 ml. süt
250 gr. irmik
250 gr. şeker

Bademleri bir taşım haşlayıp kabuklarını soyun. Bir tavada badem, irmik ve tereyağını kısık ateşte çevrin. İrmik ve bademler pembeleşene kadar yakmamaya dikkat ederek kavurun. Sütü ve 170 gr. toz şekeri 1,5 su bardağı su ile karıştırıp kaynatın. Kaynattığınız karışımı kavurduğunuz irmiklere katın. İrmikler karışımı iyice çekene kadar kısık ateşte 15 dakika pişirin. + Daha sonra kalan toz şekeri pişirdiğiniz helvaya katın ve karıştırın. Ağız kapalı olarak dinlendirin. Ilıdıktan sonra servis yapın.
