



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ İRMİK HELVASI

2 su bardağı irmik  
4 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay bardağı ceviz ya da dolma fıstığı  
Şerbeti için:  
2,5 su bardağı süt  
2 su bardağı şeker

Büyük bir tavanın içinde irmiği ve yağı yaklaşık 15 dakika kadar kavurun. Diğer taraftan şekeri ve sütü kaynatıp kavrulmuş helvanın içine ilave ederek kavurmaya devam edin. Demlenmeye bırakın. Üzerine cevizi kıyıp ekleyin ve kaşıkla şekillendirin. Servis tabaklarında isterseniz tek tek kaşıkla isterseniz de bütün olarak yerleştirip sunum yapın.