



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ İRMİK HELVASI

3 su bardağı irmik
1 paket margarin
4 su bardağı şeker
5 su bardağı süt
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz

İrmik ve margarin sürekli karıştırmak koşuluyla irmik yağı bırakıp çekene ve koyulaşana dek kavrulur. Bu arada süt ve şeker orta ateşte karıştırılarak şekerin erimesi sağlanır. Kavrulan irmiğin üzerine ceviz katılır 1-2 dakika daha kavrulur. Şekerli süt dikkatli bir şekilde irmiğin üzerine dökülür, karıştırılır. Kaynama noktasına gelince ocak kısığa alınır, kapak kapatılır. Ara sıra karıştırarak yarım saat kadar pişirilir. Ateşten alınır, 25 dakika dinlendirilir. Karıştırarak servise sunulur.

[ML® İrmik Helvası için tıklayın](#)

[ML® Fıstıklı Cevizli Helva için tıklayın](#)