



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TAHİNLİ İRMİK HELVASI

125 gram tereyağı veya margarin
1 yumurta
1 yemek kaşığı sirke
Yarım su bardağı çekilmiş ceviz
1 büyük çay bardağı irmik
2 yemek kaşığı tahin
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı + 1 yemek kaşığı un
Şerbeti için:
2 su bardağı su
2 su bardağı şeker
1-2 damla limon suyu

Önce şerbetimizi hazırlayalım ve soğumaya bırakalım.

Daha sonra tüm malzemeleri yoğurma kabına alalım ve yumuşak bir hamur elde edelim (Unu kontrollü ekleyelim).

Daha sonra hamurdan parçalar kopararak silindir yapalım ve bıçakla üzerine çizikler atalım ve tepsiye yerleştiririz.

200 derecede pişirelim.

Soğuk şerbeti sıcak tatlının üstüne döküp en az 2 saat dinlendirelim.

Üzerine antepfıstığı serperek servis edelim.

