



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ VE HAŞHAŞLI İRMİK HELVASI

2 su bardağı irmik  
1,5 su bardağı şeker  
350 gr SANA Klasik  
½ fincan sıvı yağ  
3 yemek kaşığı un  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı su  
2 yemek kaşığı mavi haşhaş  
1 su bardağı kıyılmış ceviz

Bir tencereye su, süt ve şeker ilave ederek kısık ateşte şeker eriyene kadar pişirin. Pişirdiğiniz şerbet ılık olmalıdır.

Ayrı bir tencerede SANA Klasik sıvı yağ ile birlikte eritin. (Sıvı yağ helvaya parlaklık vermesi için tercihen kullanılır) İrmik, un ve cevizi kavurun.

Unun kokusu gelmeye başladığında sütlü karışımı ilave edin ve suyunu yarı yarıya çekene kadar kavurun. Mavi haşhaşı ilave edin.

Ocaktan alıp tencere ve kapak arasına bir havlu peçete yerleştirin. Helvayı demlenmeye bırakın.

Helva ılıklaşana kadar bekleyin.

İçini su ile nemlendirdiğiniz kaseye helva doldurup bir kaşığı arkası ile üstünü düzeltin.

Bir servis tabağına ters çevirin.

Toz tarçın, nane yaprakları, kavurulmuş ceviz ve arzuya göre dondurma ile servis edin.

