



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI İRMİK HELVASI

4 çorba kaşığı tereyağı
1.5 su bardağı irmik
2.5 su bardağı süt
1 su bardağı tozşeker
1 çay bardağı dövülmüş ceviz içi
1 paket vanilya
Üzerine:
1 paket (80 gr.) bitter çikolata
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık

Tereyağını bir tencerede eritin. Üzerine irmiği ekleyip, 8-10 dakika karıştırarak kavurun. Diğer taraftan sütü kaynatıp, içine tozşekeri ekleyin. Sıcakken, irmiğin rengi dönünce üzerine ekleyin. Ceviz ve vanilyayı ilave edin. Suyunu çekince ocaktan alıp, kapağı kapalı olarak 15 dakika demlendirin. Daha sonra elinizle şekillendirip bir tepsiye dizin. Üzerine benmari usulü erittiğiniz çikolatayı dökün. Dolmalık fıstıkla süsleyin.
