



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FISTIKLI İRMİK HELVASI (AYDIN)

Aydın Valiliği

2 su bardağı irmik  
2 dolu dolu yemek kaşığı tereyağı  
1,5 su bardağı süt  
2 su bardağı su  
1 su bardağından az fazla şeker  
3 yemek kaşığı dolmalık (çam) fıstık

Yayvan bir kapta, orta ateşte tereyağı eritilir.

Fıstık eklenerek hafifçe kavrulur. İrmigi eklenerek kısık ateşte kavurmaya devam edilir.

Bir başka derin kapta su, süt ve şeker karıştırılır. İrmigin rengi dönmeye başladığında fıstıklar kontrol edilir.

Fıstıkların rengi koyu kahve rengini aldığı anda şerbet yavaş yavaş eklenerek, karıştırılır.

Şerbetini çekene değin birkaç taşım kaynadıktan sonra temiz bir bezle üstü örülür. Tencerenin ağzı kapatılarak dinlenmeye bırakılır. Ilık servis edilir.

Not: Aydın çamfıstığı Aydın'ın coğrafi işaretli lezzetlerinden biridir.

