



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI İRMİK HELVASI

1 su bardağı süt
1 paket irmik
1,5 su bardağı şeker
1 Paket Sana Klasik

İlk önce süt ile şekeri bir tencereye alıp ocakta kaynatıyoruz. süt kaynarken başka bir tencereyi ocağa koyup içine bir paket sana yağını koyup eritiyoruz. Yağ eridikten sonra içine fıstıkları katıp biraz kavuruyoruz. Fıstıklar kavrulduktan sonra bir paket irmiği üzerine ekliyoruz ve onunla birlikte tekrar pembeleşene kadar pişiriyoruz. kaşıkla durmadan karıştırılm yoksa dibine sarar ve kararır. Daha sonra irmik pempeleştiğinde kaynayan sütü üzerine koyup karıştırıyoruz ve kabarması için bir beze sarıyoruz. Helvamız dinlendiğinde kaselere koyup farklı şekiller verip renklendirebilirsiniz.
