



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL KOKULU HELVA

2 su bardağı irmik
Yarım paket tereyağı (125 gr)
1 ay bardağı sıvıyağ
2 su bardağı şeker
2 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 fincan doğal gülsuyu

Tencereye tereyağı, sıvıyağ ve irmik konur. Orta ateşte sürekli 25 dakika kavrulur. Ateşten alınır, 10 dakika bekletilir. Bu arada başka bir kapt a süt, şeker, su ve gülsuyu karıştırılır. İrmğin üzerine eklenir. Tencere tekrar ateşe konur. Sıvı karışımı çekene kadar pişirilir. Pilav gibi demlendirilir, karıştırılır ve ikram edilir.