



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜLLÜ KAYMAKLI İRMİK HELVASI

1 su bardağı irmik
4 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı süt
1,5 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı gül şurubu
1 tatlı kaşığı dolmalık fıstık
Manda kaymağı

Tavada eriyen tereyağına dolmalık fıstıklar atılarak biraz kavrulur. Şeker, süt ve sütle inceltilecek gül şurubu eklenerek karıştırılarak pişirmeye devam edilir. Daha sonra ocağın altı kısılarak 2 dakika kadar daha pişirildikten sonra kapak kapalı bir şekilde 15 dakika demlendirilen helva, tabaklara alınır. Üzerine manda kaymağı konularak bir miktar gül şurubu, kaymağın ve helvanın üzerinde gezdirilir, afiyetle yenir.

Not: Eğer şekerini az buluyorsanız şurubun da şekerli olduğunu söylemeliyim. Şurup miktarına göre şeker azaltılır ya da eksiltir.