



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇLU İRMİK HELVASI

<https://migros.com.tr>

1 su bardağı irmik  
1,5 su bardağı soğuk süt  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 orta boy rendelenmiş havuç  
1,5 su bardağı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tarçın  
Karabiber  
Tuz  
Süslemek için atefıstığı  
1 paket vanilya

1. Önce tavamızı kızdırıp sıvı yağı kızdıralım.
2. Sonra tereyağını eritem ve ardından irmiğı ekleyelim.
3. Kokusu çıkana kadar kavuralım.
4. Şeker ilave edip 3-4 dakika kavuralım.
5. Rendelenmiş havuçları da karışıma ekleyerek kavuralım.
6. Tuz, tarçın, karabiber ve istenirse vanilya ekleyerek şöyle bir karıştıralım.
7. Sütü ekleyip dibinin tutmaması için arada karıştırarak göz göz olunca ocaktan alıp kapak kapatıp 20-25 dakika demlendirip dilediğiniz kalıba bastırarak yerleştirip, Antep fıstıklarıyla istediğiniz şekli vererek servis edebilirsiniz.

