



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK HELVASI (DİYARBAKIR)

İrfan Rıza Yazıcıoğlu

500 gr. İrmik
1 kg toz şeker
2 su bardağı su
2 su bardağı süt
250 gr tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
50 gr külnar (çam fıstığı)
100 gr ceviz içi

Tereyağı ve sıvı yağ karıştırılıp eritilir.

Eriyen yağa irmik, külnar ve ceviz içi ilave edilerek kavrulur.

Kaynatılmış su ve süt karışımı dökülür ve 5 dk pişirilir.

Daha sonra toz şeker ilave edilerek karıştırılmaya devam edilir helva kıvamını alana kadar pişirmeye devam edilir.

