



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK HELVASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

2 su bardağı irmik
1 su bardağından az tereyağı
2 su bardağı toz şeker
3.5 su bardağı su
1 fincan çam fıstığı

Bir tencereye 3.5 su bardağı su alınır ve kaynatılır.

Bir başka tencereye 1 su bardağından az tereyağı konur. Üzerine çam fıstıkları konarak kavrulur. (Bu kavurmada irmiklerin yanmamasına özen gösterilmelidir.)

Yeterince kavruan irmiklerin üzerine, 1 numarada kaynatılan su özenle dökülür ve iyice karıştırılır. Üzerine toz şeker konarak karıştırma sürdürülür. Tencerenin kapağı kapatılıp 1-2 dakika kaynatılır. İrmik helvası ılık olarak servis yapılır.