



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İRMİK HELVASI

<https://yemek.name>

1 su bardağı irmik  
1 su bardağı toz şeker  
2 su bardağı süt ya da (1 su bardağı su+1 su bardağı süt)  
4 tatlı kaşığı tereyağı ya da margarin  
4 tatlı kaşığı çam fıstığı

Küçük bir sos tenceresine sütü ve şekerini koyun, şeker eriyene kadar şarşırtarak ısıtın. Şeker eriyince ocaktan alın.

Yayvan bir tencereye tereyağını koyun ve içine fıstıkları ekleyin. Fıstıklar ve irmiğin rengi koyulaşana kadar orta ateşte tahta bir kaşık yardımıyla karıştırın.

İrmikler istediğiniz renge ulaşınca içine sütü ilave edin. Ama dikkatli olun çünkü oldukça ısıyıyor. İrmikler sütü çenceye kadar kısık ateşte pişirin.

Pilav gibi üzeri göz göz oluncaya ocaktan alın ve 1-2 kez karıştırın.

Tencerenin kapağı kapalı olarak 10-15 dakika demlenmesini bekleyin.

Ilık servis yapın.

Not: İsteğe göre fıstık yerine dövülmüş fındık ya da ceviz kullanılabilir. Her kaseye 1 top dondurma da konulabilir.

