



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK HELVASI

1,5 su bardağı irmik (orta kalınlıkta)
1 küçük paket margarin (125 gr.)
1 su bardağı şeker (ayrıca 2 çorba kaşığı demlendirme için)
1 çorba kaşığı çam fıstık
1 su bardağı süt
1 su bardağı su

Yağ eritilip irmik konur. Hafif ateşte pembe kavrulur. Fıstık ilave edilir. Birkaç kere daha çevrilir. Su, süt, şeker konup karıştırılır. Kapak kapatılıp hafif ateşte suyu çektilir. 15- 20 dakika bekledikten sonra karıştırılıp 2 çorba kaşığı şeker serpilir. Demlenmesi için kapak kapatılır.

[ML® Kuru Helva için tıklayın](#)

