



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK HELVASI

500 gr. irmik
1/2 litre süt
1 fincan çam fıstığı
5 çorba kaşığı tereyağı
450 gr. toz şeker

Kalın dipli bir tencerede tereyağını eritip, fıstıkları ve irmiği ilave edin. Ağır ateşte irmikleri pembeleşinceye kadar karıştırarak 30 dakika kadar kavurun. Kavurduğunuz irmiğe, yarım litre sütü soğuk olarak dökün. Ateşi kısın ve karıştırarak şekerini katın. Kısık ateşte dibi tutmadan 15 dakika daha tutup, kapağını kapatın, ocağı kapatarak, helvayı demlenmeye bırakın. Helva ılınınca tahta kaşıkla karıştırıp, kabartın. Ilık veya soğuk servis edin.

Not: Fazla tatlı yemeyi sevmeyenler, şeker oranını biraz daha düşürebilirler. Fıstık sevenler daha bol koyabilirler.

