



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK HELVASI

<https://www.sek.com.tr>

150 gr SEK Tereyağı
9 kahve fincanı irmik
2 su bardağı toz şeker
4 su bardağı SEK Süt

Şeker ve SEK sütü tencereye alıp karıştırın. Kısık ateşte ısıtın. SEK tereyağını başka bir tencerede eritin. İrmiki ekleyip rengi değişene 25 dakika sürekli kavurun. Ilık şekerli sütü irmiğe azar azar ekleyip pişirmeye devam edin. Tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte sütü tamamen çekinceye kadar pişirin. Servis yapın.

