



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK HELVASI

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

- 1 sur bardağı irmik
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1 kahve fincanı ayçiçek yağı
- 1 paket dolmalık fıstık
- İrmik helvası şerbeti için gerekli malzemeler
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı toz şeker

Öncelikle sıvı yağ ve tereyağını tencereye koyarak ocağınızın altını yakın. Sıvı yağ ile tereyağı tam olarak karıştıktan sonra bir bardak dolusu irmiği tencereye dökün dolmalık fıstıklarınızı da ekleyip kavurmaya devam edin.

Sonra şekerinizi ekleyin. İrmüğünüz rengi kavrulduğu için kahverengi olunca 1 bardak süt ve 1 bardak suyu ekleyin. Şerbet irmikten çekene kadar irmiği karıştırın ve dinlenmeye bırakın.

Daha sonra irmik helvanızı sütlü dondurma eşliğinde kaseden yardım alarak servis edebilirsiniz.

