



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## İRMIK HELVASI

1,5 su bardağı irmik  
3 yemek kaşığı tereyağı  
Yarım yemek kaşığı dolmalık fıstık  
1,5 su bardağı su  
1,5 su bardağı süt  
1,5 su bardağı toz şeker  
2 tatlı kaşığı tarçın

Tereyağını tavada eritin. Dolmalık fıstıkları içine atarak kavurun. Kavrulan fıstıkların üzerine irmiği ekleyip 20 dakika daha kavurmaya devam edin.

Su, şeker ve sütü küçük bir tencereye alıp iyice karıştırın. Kısık ateşte kaynamaya bırakın.

Kaynadıktan sonra kavurulmuş irmiğin üzerine sütlü şerbeti sürekli karıştırarak azar azar ilave edin. 10 dakika daha pişirdiğiniz helvanın altını kapatın. Kapağını kapatıp dinlenmesi için kenara alın. Biraz soğuyup dirildikten sonra dilediğiniz gibi servis edebilirsiniz.

