



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İRMIK HELVASI

2 bardak irmik  
100 gr tereyağ  
1.5 su bardağı süt  
1.5 su bardağı şeker  
1.5 su bardağı su  
2 yemek kaşığı Hindistan cevizi (isteğe göre)  
Sade dondurma

Derince bir tavada tereyağını eritin.  
Tereyağının üzerine irmiği ekleyip kavurmaya başlayın.  
Ayrı bir tencerede sütü, suyu ve şekerini karıştırın.  
İrmik altın rengini aldıktan sonra ocağın altını kapatın.  
Hazırladığınız sıvı karışımı irmiğin üzerine ekleyin ve malzemeler özdeşleşene kadar güzelce karıştırın.  
İrmiğin kapağını kapatın, malzemeleri ara ara karıştırın.  
Malzemeler katı kıvam aldığı anda tencerenin altını kapatın.  
Ortasına dondurma koyarak, ters çevirin.  
Üzerini fıstık ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.

