



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK HELVASI

2 su bardağı irmik
2 su bardağı süt
1,5 su bardağı şeker
4 yemek kaşığı tereyağı

Tereyağını tencerede eritin.
İçine irmikleri atın ve kavurmaya başlayın.
İrmiklerin rengi değişene kadar kavurmaya devam edin.
Tereyağı ile kavrulan irmiğe sütü az az dökün.
Sütü dökerken bir yandan da karıştırın.
İrmikler sütü çekince içine şeker ekleyin ve karıştırmaya devam edin.
6 ila 8 dakika kadar karıştırdıktan sonra ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
İrmik helvanız hazır.

