



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK HELVASI

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Yüz dirhem miktarı rûgan-ı sâdeyi tencerede yakıp bayağı Gaziler helvası meyanesi gibi yarım kıyye irmiği azar azar koyarak karıştırır iken yirmi beş dirhem kadar iç kabuğu soyulmuş badem dahi ilave ile bademler kızarınca pişirildikte yarım kıyye su ile kaynamış yarım kıyye şekeri ve yarım kıyye dahi süt ikisi dahi kaynar olduğu halde işbu meyanenin üzerine defaten koyup karıştırıp kapağını kapayalar.
Bir çeyrek meksden sonra üzerine gül suyu serpip tabağa vaz ve üzerine bol toz şeker i ekip tenâvül buyrula.
