



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK HELVASI

2 su bardağı irmik
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 orba kaşığı tereyağı
1 ay bardağı sıvıyağ
1 orba kaşığı dolmalık fıstık

İrmik; geniş ve derin bir tencerede sıvı yağ ve tereyağı ile rengi koyulaşana dek kavrulur. Sonra içine şeker eklenerek kavrulmaya devam edilir. Su, süt ve dolmalık fıstık üzerine eklenir ve suyu çekinceye kadar pişirilir. Piřtikten sonra ocaktan alınır ve servise hazırdır.

