



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK HELVASI

www.sefabdullahusta.com

2 su bardağı irmik
165 gr. tereyağı
1 paket çam fıstığı
2 su bardağı şeker
2 su bardağı süt
1,5 su bardağı su
1 tutam tarçın

Tereyağını eritin, çam fıstığını ve irmiği ilave edip kısık ateşte yaklaşık 40-45 dakika kavurun, en zahmetli yeri bu kavurma aşaması zaten. Süt-su karışımını kaynatın, yavaş yavaş irmiğe ilave edin. Tarçını ilave edin. Şekeri irmiğe karıştırarak yedirin. Bu aşamadan sonra helvanız yaklaşık 10-15 dakika kısık ateşte demlensin. Sonrasında ocağın altını kapatıp ılınmaya bırakın.

