



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK HELVASI

2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
1 su bardağı irmik
Yarım çay bardağı çam fıstığı
Yarım çay bardağı kavrulmuş fındık
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su

Bir tavada tereyağını eritin.
Ardından çam fıstıklarını atıp kavurun.
İrmiği ilave edip karıştırmaya devam edin.
Sütü ekleyip irmiği yumuşatın.
Sütü çekene kadar irmiği karıştırın.
Küçük bir tencerede toz şeker ve suyu kaynatın.
Bu şerbeti daha sonra ocaktan aldığınız irmiğin üzerine dökün.
Yaklaşık 15 dakika bekletip fındıkla servis edin.