



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İRMİK HELVASI

Yarım kg iri boy irmik  
4 bardak su  
3 su bardağı toz şeker  
1 kahve fincanı çam fıstığı  
1 su bardağı sıvı yağ

Şekerin yarısı ve 4 bardak su karıştırılarak kaynatılır.

Diğer tarafta yağ kızdırılır, içine fıstıklar atılır, hafif pembeleşince, irmik konur. Hafif ateşte karıştırılarak kavrulur. Aniden bir tarafın kavrulmaması için sürekli karıştırılmaya dikkat edilir. İrmik ve fıstıklar yağı dışarı vermeye başladığında ve irmik kokusu duyulduğunda, kaynayan şekerli sudan içine bir kaşık dökülür. Cızırtı çıkarırsa pişmiş demektir.

Helva ocaktan alınır ve şekerli kaynayan su üzerine dökülür. İyice karıştırılır ve tekrar ateşe konur. Suyunu çekene kadar pişirilir.

Tencerenin kapağı açılır ve kalan şeker üzerine dökülür ve karıştırılır. Soğuyana kadar 3-4 kez açılır ve karıştırılır.

Not: Şekerin yarısının sonradan konulması, helvanın tane tane olmasını sağlar.

