



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK HELVASI

200 gr irmik
100 gr İçim Tereyağı
125 ml İçim Süt
125 ml su
125 ml ve 2 çorba kaşığı ekstra toz şeker
35 gr çam fıstık

İçim Tereyağı'nı tencerede eritin. İrmiki ve çam fıstıklarını ilave edin. Kısık ateşte, renkleri dönene kadar yaklaşık 40 dakika kavurun. Geniş bir kaptta, 125 ml şeker ve vanilyaya, İçim Süt ve su ilave edin. Şekerler eriyene kadar karıştırın. İrmikler ve fıstıklar kavrulunca karışımı irmiğin üzerine yavaş yavaş yedirerek dökün. Kaynayınca kadar karıştırmaya devam edin. Kabarcıklar çıkmaya başladığında kapağını kapatın ve suyunu iyice çekmesi için bir iki dakika kadar pişirmeye devam ettikten sonra altını kapatıp dinlendirin. Geniş bir cam üzerine helvayı yayın. 30 dakika kadar dinlendirdikten sonra üzerine çam fıstıkları ve tarçın serpin.

