



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İRMİK HELVASI

Seda Pastanesi Çukurambar

500 gr. irmik  
1/2 litre süt  
1 kahve fincanı çamfıstığı  
5 çorba kaşığı margarin  
1/2 kilo toz şeker

Derin bir tencerede margarin eritilir. Bu yağa fıstıklar ve irmik ilave edilir. İrmik pembeleşinceye kadar karıştırılır, kavrulur. Çok ağır ateşte 30 dakika kadar kavurmaya devam edilir. Kavrulmuş irmiğe yarım litre süt soğuk olarak dökülür ve iyice karıştırılır. Ocağın ateşi iyice kısılır ve bu sırada şekeri katılır. Kısık ateşte dibinin tutmamasına özen göstererek 15 dakika daha pişirilir. Piştikten sonra tencerenin kapağı kapatılır ve helva demlenmesi için bırakılır. Helva ılınınca tahta kaşıkla karıştırılır, kabartılır, ısteğe göre ılık veya soğutulduktan sonra soğuk olarak servis yapılır.

