



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK HELVASI (BADEMLİ)

2 su bardağı irmik
1,5 çay bardağı iç badem
5 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker
1,5 çay bardağı ayçiçek yağı

Bademler sıcak suya atılır, kısa süre sonra sudan alınır. İç kabukları çekerek çıkarılır. Tencereye yağ konur, ısınınca bademler atılır, pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine irmik atılır, 15-20 dakika orta ateşte kavrulur. Ilık su ve şeker ayrı bir kaptaki iyice karıştırılarak şekerin erimesi sağlanır. Kavrulan irmiğin üzerine şekerli su dökülür. Ocak kaynama noktasına geldikten sonra kısılır, irmik suyunu çekene kadar pişirilir. Sonra çatala karıştırılır, 15 dakika demlendirilir.