



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK HELVASI

Malzemesi

2 ay fincanı ince irmik

1 kahve fincanı dolusu am fıstığı

3 ay fincanı toz eker

2 ay fincanı süt

150 gr. kahvaltılık tereyağı ya da margarin

Yağı erittikten sonra, irmik ve fıstığı koyun ve hafif ateşte pembe renk alıncaya kadar kavururken, öte yanda ekerle sütü kaynatın. Kavrulan helvaya kaynar ekerli sütü boşaltıp, 1-2 kere karıştırın.

Tencerenin kapağını kapatarak 5—10 dakika hafif ateşte pişirin. Ateşten alıp, iyice karıştırdıktan sonra, 10 dakika daha kapak kapalı olarak dinlendirin.

Aynı kapta soğutun. Dağıtım tabağına alarak servis yapın.