



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

İRMİK HELVASI

1 paket irmik (yarım kg)
Yarım paket tereyağı (125 gr)
1 ay bardağı ayçiçek yağı
2 su bardağı eker
1 orba kaşığı dolmalık fıstık
4 su bardağı süt

Tencereya yağlar konur. Orta ateşe yerleştirilir. Fıstık ve irmik birlikte atılır. İrmiğın rengi koyulaşana kadar kavrulur. Ateřten alınır. Üzerine ılık süt eklenir, karıştırılır ve kısık ateşe konur. İrmik sütü çekmeye başlayınca 1 su bardağı eker atılır, karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılır. 5 dakika sonra kalan eker atılır, karıştırılır. Tekrar kapağı kapatılır. 10 dakika sonra ateşten alınır. Yarım saat demlendirdikten alt-üst edilir sonra servise sunulur.