



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 çay bardağı ayçiçek yağı
2 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
4 su bardağı süt

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