



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İRMİK HELVASI

2 bardak kalın irmik  
3/4 bardak sadeyağ  
3,5 bardak toz şeker  
1,5 bardak su veya süt  
1/2 kahve fincanı çam fıstığı

Bir tencereye tereyağı konularak hafifçe kızdırılır, sonra bunun içersine çam fıstığı ile irmik ilâve edilerek hafif ateşte karıştırılmak suretiyle kavrulur. Fıstıklar pembeleşip irmiğin meyanesi gelinceye kadar aşağı yukarı 40 - 50 dakika karıştırılarak kavrulur. İrmiğin meyanesi gelip fıstıklar pembemsi bir renk alınca içersine kaynar süt ya da kaynar su konulur, iyice karıştırılır ve toz şekeri de ilâve edilerek yeniden karıştırılır tencere hafif ateş üzerinde kapağı kapanmış durumda 20 dakika demlendirilir. Sonra tencere ateşten indirilir yarım saat dinlendirilir. İyice karıştırılarak tabağa alınır ve servis yapılır.