



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK HELVASI

- 1/2 Kg. irmik
- 1/2 Kg. toz şeker
- 1 Büyük paket margarin (250 Gr.)
- 1/2 Litre süt
- 1/2 Litre su
- 100 Gram çamfıstığı

- 1 Geniş tencerede margarini eritiniz.
- 2 İrmik ile fıstığı ilave ederek ağır ateş üzerinde 40-45 dakika kavurunuz.
- 3 Süt, su ve şekerin 3/4 ünü kaynatınız.
- 4 Kaynar olarak kavrulmuş irmiğin üzerine dökünüz. Karıştırınız.
- 5 Sonra suyunu çekmesi için altındaki ateşi azaltıp yükseltiniz.
- 6 Suyunu çekince kalan 1/4 toz şekeri helvayı karıştırarak arasına serpiniz.
- 7 Ağızını kapatarak çok hafif ateş üzerinde demlendiriniz.