



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İRMİK HELVASI

### MALZEME:

2 su bardağı kalın irmik  
2 su bardağı toz şeker  
3,5 su bardağı süt ya da su  
1/2 kahve fincanı çam fıstığı  
3/4 paket margarin  
Üzerine koymak için:  
Pudra şekeri ve tarçın

### YAPILIŞI:

Margarini ve çamfıstıklarını tencereye koyup, birazcık kavuralım.  
Çam fıstıkları renk alınca, irmiği ilave edip, orta kuvvetteki ateşte kavuralım.  
Meyanesi geldiği zaman, kaynattığımız sütü ilave edip, bir kere daha karıştıralım ve tozş ekerini ilave edelim.  
Karıştırarak sütü çektirip, ocaktan alıp, demlenmeye bırakalım.  
Yeneceği zaman, üzerine pudra şekeri ve tarçın serperek, servis yapalım.