



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMIK HELVASI

Necip Usta

250 gr. irmik
175 gr. yağ
100 gr. beyaz fıstık
Şurubu için :
200 gr. şeker
750 gr. süt
Üzerinin çiğ şekeri için:
200 gr. toz şeker

Yağı, unu ve fıstığı bir tencereye koyunuz ve ağır ateşte bir kevgirle kenarlarına bulaştırmadan devamlı karıştırarak fıstık ve irmiği altın sarısı gibi kızartınız ve sonra malzemesinden şurubunu hazırlayarak kaynar olarak üzerine dökünüz. Bir kere karıştırdıktan sonra kapağını kapatıp gayet ağır ateşte 15 dakika pişiriniz ve kalan şekeri üzerine döküp bir kere karıştırdıktan sonra ateşten alınız. 15 dakika demlendirdikten sonra servis ediniz.

Not: Helvanın daha taneli olmasını isterseniz 600 gr. süt kullanınız.

[ML® Güllabiye Helvası için tıklayın](#)
