



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMIK HELVASI

250 gr irmik
180 gr (12 çorba kaşığı) tereyağı
30 gr dolmalık fıstık
Şurubu:
200 gr şeker
600 gr (3 su bardağı) süt
Üstünün şekeri:
200 gr toz şeker

Tercihen bakır bir tencerede tereyağı eritiniz. İrmigi ve dolmalık fıstığı ekleyip ağır ateşte delikli kepeyle, fıstık ve irmik altın sarısı rengini alana kadar kavurunuz.

Bu arada süte şekeri karıştırıp harlı ateşte kaynatınız.

Hazırladığımız şekerli sütü kaynar olarak, kavrulmuş irmiğin üstüne dökünüz. Delikli kepe ile karıştırdıktan sonra kapağını kapatıp ağır ateşte 15 dakika pişiriniz.

Kalan 200 gr toz şekeri üstüne döküp bir kez daha karıştırdıktan sonra ateşten indiriniz. 15 dakika demlendirdikten sonra servis ediniz.

Not: Osmanlı mutfağının en tanınmış tatlılarından olan irmik helvasının hazırlanması çok kolaydır. Ama pişirirken sürekli karıştırmak ve en iyi malzemeyi kullanmak gerekir.