



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İRMİK HELVASI

600 ml süt  
170 gr toz Őeker  
200 gr irmik  
100 gr dolmalık fıstık  
50 gr sana

nce Őurubu hazırlayın. Bunun için bir tencerede Őeker ve sütü sürekli karıŐtırarak bir taŐım kaynatın. Tencereyi ateŐten alın. Őurubu bir kenarda saklayın. Sana'yı bir tencerede eritin. YaŐ kızınca irmik ve fıstıŐı ilave edin. AteŐi iyice kısın. İrmik ve fıstıŐı bir kevgirle sürekli karıŐtırarak, fıstıklar pembeŐip irmik kehribar rengini alıncaya kadar kavurun. Őurubu tekrar bir taŐım kaynatın. Kaynar olarak helvaya katıp, bir kere karıŐtırın. Tencerenin kapaŐını kapatın. Çok aŐır ateŐte, irmik Őurubu çekinceye kadar, yaklaŐık 15 dakika piŐirin. Bu srenin sonunda irmik Őurubu tamamen çekince üzerine kalan 150 g Őekeri serpiŐtirip bir kere daha karıŐtırın. Tencereyi ateŐten alın. Helvayı, tencerenin kapaŐını açmadan, 15-20 dakika demlendirin. DemlenmiŐ irmik helvasını hafifçe ısıtılmıŐ bir servis tabaŐına aktarıp ılık olarak servis yapın.



FotoŐraf "gl" tarafından gönderildi. 10.11.2023