



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK HELVASI

500 gram irmik
250 gram pudra şekeri
6 kaşık tereyağı
100 gram badem
1 litre süt

Kabuğu çıkmış badem, tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulacak. İrmik ilâve edilerek 20 dakika daha kavrulacak. Diğer bir tarafta şeker, süt, kaynatılıp irmiğe ilâve edilecek. Suyu bitinceye kadar hafif ateşte kalacak. Ateşten indirilerek, kapağı iyice kapanıp 1 saat dinlendirilecek.

