



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK HELVASI

- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı irmik
- 2 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık

Süt, tereyağı ve şekerini bir tencereye koyalım. Kısık ateşte şeker eriyinceye kadar ısıtalım. Arada bir tahta kaşıkla karıştırarak 11 bir taşım kaynatalım, ateşten alalım. Şerbet kaynarken fıstığı kavurmaya başlayalım. İrmik ve fıstığı kalın tabanlı bir tencereye koyalım. Çok kısık ateşte, tahta kaşıkla devamlı karıştırarak 40-50 dakika kadar kavuralım. İrmik tenceresini ateşten alalım. Tahta kaşıkla karıştırmaya devam ederek üzerine sıcak şerbeti ilave edelim. (Bu sırada sıçrar, dikkat edelim) Tencereyi tekrar ateşe oturtalım. Karıştırmaya devam ederek çok kısık ateşte irmik şerbeti çekene kadar pişirelim. Ateşten alalım. Tencerenin üzerine bir bez örtelim. Onun da üzerine kapağını kapatalım. Bu şekilde 15-20 dakika demlendirelim. Tahta kaşıkla dikkatlice karıştırarak servis tabağına alalım. Ilık olarak servis yapalım.
