



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK HELVASI

1 yemek kaşığı margarin
2 su bardağı irmik
1 su bardağından biraz fazla toz şeker
1 çay bardağı ceviz veya antepfıstığı
Arzu edildiği kadar dolmalık fıstık

Margarini eritip irmiği ilave edin kısık ateşte pembeleşene kadar kavurun. Ateşi harlı yapmayın ki yanmasın. İçine iri kıyılmış ceviz veya ikiye kırdığınız fıstığı katıp biraz daha kavurun. Aynı bir yerde şekeri sütte eritene kadar ısıtın. Kavrulmuş irmiğe katıp sütü çekene kadar çevirerek pişirin ve tencerenin ağzını kapatın. 15 dakika sonra bir tepsiye kaşığın tersiyle yayın süsleyip servis yapın.

