



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK HELVASI

70 Gr Sana Klasik
1 Su Bardağı su
2 Su Bardağı irmik
1 Su Bardağı süt
1 Paket vanilya
1 Su Bardağı şeker

İrmik, yağ ve fıstık üçlüsünü tencereye koyuyoruz ve düşük ateşte yarım saat kavuruyoruz. Burdaki dikkat edilmesi gerek nokta irmiğin ve fıstıkların rengi dönene kadar kavrulmasıdır. Bu işlem devam ederken başka küçük bir tencereye bir bardak şeker ve vanilyayı soğuk süt ve su karışımı içerisinde eriyinceye kadar kaynatıyoruz. İrmik kavrulduktan sonra bu hazırladığımız karışımı irmiğin içine döküyoruz. Bütün bu karışımlar kaynayıncaya kadar karıştırıyoruz. Karışım yavaş yavaş kabarmaya başlayınca ocağın altını kapatın ve soğuması için beklemeye alın. Beklemeye aldıktan bir süre sonra irmik suyun çekecektir ve o sırada biraz şekerini üzerine döküyoruz ve yine karıştırıyoruz. 5 dakika dinlendikten sonra üzerine tarçın tarçın yardımı ile süsleyerek servis yapabiliriz