



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMIK HELVASI

250 gram margarin
500 gram irmik
50 gram çam fıstığı
4 su bardağı sıcak su
600 gram toz şeker
1 yemek kaşığı hindistancevizi

Geniş ve derin bir tencerede 250 gr yağı eritin. 500 gr irmiği ve 50 gr fıstığı tencereye alın. orta ateşte fıstıklar pembeleşene kadar kavurun, fıstıklar pembeleşince 4,5 su bardağı kaynar suyu azar azar (ve dikkatlice) tencereye ekleyin. 1-2 dakika karıştırın. en son 3,5 su bardağı toz şeker ekleyin. karıştırarak suyu tamamen çekmesini sağlayın. altını kapatıp, 15-20 dakika dinlendirdikten sonra üzerlerini hindistanceviziyle süsleyerek servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 24.04.2024