



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İRMİK HELVASI (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

İrmik 2 Su bardağı  
Toz şeker 2 Su bardağı  
Tereyağı 2 Yemek kaşığı  
Dolmalık fıstık 1 Küçük paket  
Süt 2 Su bardağı

İrmik ve dolmalık fıstık tereyağında kavrulur. Pembeleşince soğur sütte eritilmiş şeker şerbeti irmiğe dökülür. İyice karıştırılarak tencerenin kapağı kapatılır. Ateşten alınır. 15-20 dakika sonra helva yenmeye hazırdır.

