



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK HELVASI (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın
Sivrihisar Folkloru

500 gr. İrmik
500 gr toz şeker
250 gr. Margarin veya 2 çay bardağı sıvı yağ
500 gr su veya süt
100 gr çam fıstığı

Geniş tencerede yağ eritilir üzerine irmik ve çam fıstığı ilavesi ile 40-45 dakika kadar ateş üzerinde kavrulur süt veya su ile şekerin (3/4)ü karıştırılarak ve kaynar vaziyette iken fıstıklı irmik üzerine dökülür ve karıştırılır. Suyu çekesiye ateş kısılır. Suyu çekilince geri kalan (1/4) toz şeker üzerine serpilip karıştırılır. Ağız kapatılarak dinlenmeye bırakılır.

