



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İRMİK KAŞIK HELVASI

2 bardak kalın irmik  
1,5 bardak tereyağı  
2,5 bardak toz şeker  
5 bardak süt  
1 kahve kaşığı iç badem  
2 kahve kaşığı vanilya tozu

Küçük bir tencereye iç badem ve su konulduktan sonra 6 - 7 dakika kaynatılır. Sonra tencere ateşten indirilir, suyu boşaltılıp soğuk su ile bademler yıkandıktan sonra iç kabukları ayıklanır ve uzunluklarına doğru ikiye kesilerek bir tarafa bırakılır. Bir tencere alınarak içine yandaki ölçülere göre tereyağı konulur, bademler aktarılır ve hafif ateş üzerinde daima karıştırmak suretiyle bademler 3 dakika kavrulur. Sonra aynı tencereye irmik ilâve edilerek 40 - 45 dakika hiç durmadan karıştırılmak suretiyle kavrulur. Bademler pembeleşip irmiklerin meyanesi gelince ateşten indirilir. Daha sonra iki boş tencere alınarak süt bu iki tencereye eşit olarak bölünür. Birisine toz şekeri ve vanilya tozu konularak her iki tencere de kaynatılır. Bundan sonra şekersiz süt irmiğin üzerine dökülür ve iyice karıştırılır ve tencerenin kapağı kapatılarak hafif ateşte 20 dakika demlendirilir. Bu süre dolunca tencereye vanilya ve şekerli süt ilâve edilerek iyice karıştırılır, sonra tencere ateşten indirilir ve yarım saat ılınmaya bırakılır. İrmikler ılınınca, tencere yeniden iyice karıştırılır. Bir çorba kaşığı ile helvalar alınarak büyükçe bir tabağa kaşığın içi biçiminde şekiller verilerek yuvarlak kısım yukarıya gelecek şekilde helvalar sıralanır ve servis yapılır.