



## KAHVELİ İRMİK HELVASI

- 2.5 su bardağı irmik
- 4 su bardağı süt
- 1 kahve fincanı filtre kahve
- 1 kahve fincanı dolmalık fıstık
- 2.5 su bardağı şeker
- 4 yemek kaşığı margarin
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Sıvı yağı ve margarinini bir tencereye alalım, ısıtalım. Fıstıkları ekleyip renkleri biraz dönünceye kadar kavuralım. İrmiki ekleyip kavurmaya devam edelim. Bu arada sütü bir tencereye koyup kahveyi ve şekerini ilave ederek kaynatalım. Sütü karışımı kavrulmuş irmiğe ekleyerek karıştırmaya devam edelim. İrmik sütü çekince ocağın altını kapatın ılınmaya bırakalım. Kaseye doldurup servis tabağına ters çevirip servis edelim.

