



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU İRMİK HELVASI

60 gram tereyağı
1,5 su bardağı irmik
2 su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı kakao
1,5 su bardağı süt
1,5 su bardağı su
1 paket vanilya

Tereyağını orta boy bir tencerede eritin.
İrmiği de eriyen tereyağının üzerine ekleyin.
Altın sarısı renk alana kadar kavurun.
Süt, su ve şekeri bir kabın içerisinde karıştırın.
Kavrulan irmiğin üzerine süt, su ve şeker karışımını azar azar ilave edin.
Ardından kakao ve vanilyayı eleyerek tencereye ilave edin.
Suyunu çekene kadar kısık ateşte karıştırarak pişirmeye devam edin.
Suyunu çektikten sonra tencerenin üzerine kağıt havlu koyarak dinlenmeye bırakın.
Üzerini dilediğiniz kuruyemiş veya mevsim meyvesiyle süsleyerek servis edin.

