



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKAOLU İRMİK HELVASI

2 su bardağı irmik  
4 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay bardağı kakao  
1 çay bardağı ceviz  
2, su bardağı su  
1 su bardağı şeker

Büyük bir tavanın içinde irmiği ve yağı yaklaşık 15 dakika kadar kavurun. Daha sonra üzerine kakaoyu ve şekerini ekleyip kavurmaya devam edin. Suyunu ekleyip kavurmaya devam edin. Şeker eriyince ve havla kaşığının etrafında toparlanmaya başlayınca 5 dakika daha kavurup ocaktan alın. Üzerine ceviz kıyıp ekleyin ve kaşıkla şekillendirin. Servis tabaklarına isterseniz tek tek kaşıkla isterseniz de bütün olarak yerleştirip sunum yapın.



Fotoğraf "bronz" tarafından gönderildi. 18.10.2015