



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALIP İRMİK HELVASI

1,5 su bardağı irmik
3 su bardağı toz şeker
Yarım paket margarin
6 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu
Tarçın

İrmik ve tereyağı kahverengileşene kadar kavrulur. Diğer tencerede su, şeker ve limon suyu kaynatılır. Kavrulan irmiğin üzerine dökülür. Kısık ateşte suyu çektilir. Kenarlı bir kaba dökülür. Soğuyunca tarçınla süslenir.