



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAK HELVASI

Necip Usta

250 gr. irmik

150 gr. yağ

Şurubu:

200 gr. şeker

600 gr. süt

İçinin çiğ şekeri ve çiğ kaymağı:

150 gr. taze kaymak

200 gr. toz şeker

Yağ ve irmiği bir tencereye koyunuz ve ağır ateşte bir kevgirle kenarlarına bulaştırmadan devamlı karıştırarak irmiği altın sarısı gibi sarartınız ve sonra şurubunu hazırlayıp kaynar olarak üzerine dökünüz. Bir kere karıştırdıktan sonra kapağını kapayıp ağır ateşte 15 dakika pişiriniz. Sonra kaymağı parça parça üzerine ilâve edip şekeri de üzerine dökünüz ve bir kere karıştırıp ateşten alarak 15 dakika demlendirip servis yapınız.
