



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI İRMİK HELVASI

Serpil Sümer

- 1 paket ince irmik
- 1 paket margarin
- 1 çay bardağı dolmalık fıstık
- 250 gram süt kaymağı
- Şerbeti için:
- 5 su bardağı süt
- 3 su bardağı şeker
- Süslemek için:
- 1 çay kaşığı tarçın

Margarini eritip üzerine bir paket irmiği ve fıstığı koyuyoruz. Kısık ateşte 1 saat kadar kavuruyoruz. Fıstıkların rengi irmikten daha açık kalana kadar kavuruyoruz. İçine kaymağı ilave ediyoruz. Ayrı bir kaptaki süt ve şekeri karıştırarak eritiyoruz. Kaymak eriyinceye kadar karıştırıp şerbeti sıcak olarak ilave ediyoruz. Şerbetini çekince kısık ateşte demlendiriyoruz ve tarçınla süslüyoruz.

