



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI İRMİK TATLISI

200 Gr Sana Klasik
1 Paket vanilya
4 Su Bardağı süt
2 Su Bardağı şeker
1 Paket irmik
200 gr kaymak
80 gr dolmalık fıstık

Margarini derin bir tencereye alın. Fıstıkları ilave edip 1-2 dk kavurun. Ardından irmiği ekleyip kısık ateşte rengi hafif koyulaşınca kadar devamlı karıştırarak kavurun. Diğer yanda başka bir tencereye sütü ve toz şekeri koyup kaynatın. Kavurduğunuz irmiğe sıcak şekerli sütü yavaş yavaş döküp hızlıca karıştırın. Üzerine vanilini de ekleyip irmik sütü tamamen alıncaya kadar karıştırmaya devam edin. Ocağın altını kapattıktan sonra tencerenin üzerine kağıt havlu koyup kapağını kapatın. 10-15 dk dinlendikten sonra helvanız hazır. Helva biraz soğuduktan sonra komposto kasesinin yarısına irmik helvasını koyun. Kaşıkla bastırın. Üzerine kaymak koyun. Tekrar üzerine helva koyup yine kaşıkla bastırın. Tatlısını tatlı tabağına ters çevirdikten sonra servise hazır.