



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY CEVİZLİ İRMİK HELVASI

Reyyan Resimlitariflerim

- 1 su bardağı SELVA irmik
- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı şeker
- 1/2 su bardağı ceviz kırığı (ceviz istemezseniz çam fıstığı kullanabilirsiniz)
- 100 gr margarin veya tereyağı
- 1 paket vanilya

Süt ve şekeri kaynatıp hazır bekletelim.

Tenceremize irmik ve cevizi koyup ocağın altını açalım ve yaklaşık beş dakika hiç bırakmadan karıştırarak kavuralım..(Burası önemli) Bırakırsanız aynı oranda kavrulmaz irmikler.

Renk değişip de mis gibi koktuğunda yağımızı ekleyelim ve birazcık daha kavuralım

Kaynar haldeki şekerli sütümüzü ilave edip hızlıca karıştıralım ve çok kısık ateşte biraz pişirelim.İnerken vanilya ekleyip karıştıralım.

Piştikten sonra demlendirelim. Tarçın ve cevizle servis yapalım.

