



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KOLAY İRMİK HELVASI

250 gram tereyağı  
500 gram irmik  
50 gram dolmalık fıstık  
4,5 su bardağı kaynar su  
3,5 su bardağı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tarçın

İlk olarak geniş ve derin bir tencerede 250 gram tereyağını eritin.

Daha sonra 500 gram irmiği ve 50 gram fıstığı tencereye koyun ve orta ateşte fıstıklar pembeleşene kadar kavurun. Damak zevkinize göre fıstık yerine başka malzemeler de tercih edebilirsiniz.

Fıstıklar pembeleşince 4,5 su bardağı kaynar suyu azar azar ve dikkatli bir şekilde tencereye ekleyin. 1-2 dakika karıştırın.

Son olarak 3,5 su bardağı toz şekerini tencereye ekleyin.

Karıştırarak suyu tamamen çekmesini sağlayın.

Altını kapatıp, 15-20 dakika dinlendirdikten sonra üzerine fıstık ve tarçın ekleyerek servis yapın.

Not: Eğer yaz mevsimindeyseniz dondurma ile de servis edebilirsiniz.

