



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY İRMİK HELVASI

2 Su bardağı İrmik
2 Çorba kaşığı çam fıstığı
150 gr tereyağı
500 gr süt
250 gr toz şeker

Kalın dipli bir tavada yağı eritin, irmik ve fıstığı ekleyin.

Pembeleşinceye kadar kavurun.

Başka bir kaptaki sütü kaynatın, şeker ekleyin.

Hazırladığınız sıcak sütü kavurmuş olduğunuz irmiğin içine ilave edip on dakika pişirin.

Yirmi dakika dinlendirip sıcak olarak servis yapın.

Dilerseniz portakal kabuğu rendesine ilave edebilirsiniz. (farklı bir lezzet yakalamak istiyorsanız) Çok güzel oluyor.

Not: Hemen hemen her yörede dini bayram ve özel günlerde yapılır.

[ML® İrmik Helvası için tıklayın](#)