



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY İRMİK HELVASI

500 gr. irmik
1/2 litre süt
1 fincan çam fıstığı
5 çorba kaşığı margarin
500 gr. toz şeker

Kalın dipli bir tencerede margarini eritip, fıstıkları ve irmiği ilave edin. İrmikler pembeleşinceye kadar karıştırarak kavurun. Çok ağır ateşte, 30 dakika kadar kavurduğunuz irmiğe yarım litre sütü soğuk olarak dökün. Beraberce karıştırarak ateşi iyice kısın ve bu sırada şekerini de katın. Kısık ateşte dibi tutmadan 15 dakika daha tutup, kapağını kapatın ve ateşi söndürerek helvayı demlenmeye bırakın. Helva ılınınca tahta kaşıkla karıştırarak kabartın. Ilık veya soğuk servis edin.

[ML® Zengin İrmik Helvası için tıklayın](#)