



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY İRMİK HELVASI

1,5 su bardağı irmik
125 gr tereyağı
1 su bardağı şeker
dinlendirmek için ayrıca 1 avuç şeker
1 çorba kaşığı çam fıstığı
1 su bardağı su
1 su bardağı süt

Yağ eritilip fıstık ve irmik konarak ağır ateşte pembeleşinceye kadar kavrulur. Su, süt, şeker konup karıştırılır. Kapağı kapatılıp hafif ateşte suyu çektilir. 15 dakika bekledikten sonra karıştırılıp bir avuç şeker serpilip demlenmesi için kapak kapatılır.