



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KONAK HELVASI

malzeme:

2 su bardađı irmik

Yarım su bardağı sıvıyağ

50 gr dolmalık fıstık

1 litre süt

3 su bardağı tozşeker

Yarım çay bardağı gülsuyu

1 çorba kaşığı tarçın

1 çorba kaşığı hindistancevizi

Fıstığı sıvıyağda kavurun. İrmii ekleyip 15 dakika daha kavurun ve tencereyi ocaktan alın.

Ayrı bir kapta süt, şeker ve gülsuyunu karıştırarak ısıtın. İrmiiin bulunduğu tencereyi tekrar ocağa alın. Sütlü karışımı azar azar ekleyip karıştırarak pişirin. İrmik sütlü karışımı iyice çektikten sonra tencereyi ocaktan alın. Helvayı servis tabağına alıp üzerini kaşıkla düzleyin. Tarçın ve hindistancevizi serpin. Ilık servis yapın.
