



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LORLU İRMİK HELVASI

1 paket tereyağı
2 su bardağı irmik
250 gr tuzsuz lor
2 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su

Tereyağı tencereye alınır. Üzerine irmik atılır ve rengi açık kahverengini alana kadar kavrulur. Şeker ve su karıştırılır. Rengi gelmiş irmiğin üzerine dökülür. Kısık ateşte sıvıyı çekene kadar pişirilir. En son lor atılır, karıştırılır. Üzerine tülbent kapatılır ve yarım saat dinlendirilir.
