



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYHOŞ İRMİK HELVASI

Yarım paket tereyeđi
2 su bardađı irmik
1,5 su bardađı Őeker
3 su bardađı viŐne suyu

Önce soğuk viŐne suyu ve Őeker bir kapta mümkün olduğunca eritilir. Tencereye yağ konur, ısınınca irmik atılır. Orta ateŐte sürekli karıŐtırarak irmiğin rengi sararana kadar piŐirilir. Üzerine Őekerli viŐne suyu konur, karıŐtırılır. Kaynayınca kısık ateŐe alınır. ViŐne suyunu çekene kadar ara sıra karıŐtırılır. AteŐten alınır, pilav gibi yarım saat kadar dinlendirilir. KarıŐtırılır ve servise sunulur.
