



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU İRMİK HELVASI

1 su bardağı mısır unu
1 su bardağı irmik
5 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
Yarım paket paket vanilya
100 gr tereyağı

Bir tencereye unu ve irmiğı alıp 5 dakika kadar kısık ateşte karıştırınız. Tereyağını alarak esmerleşene kadar kavurunuz. Sütü ve şekerini ve vanilyayı ekleyerek tatlımız kıvama gelene kadar kısık ateşte pişirmeye devam ediniz. Kıvamında ocaktan indirip ılımaya bırakınız. Servis yaparken hindistancevizi ve şam fıstığı ile süsleyebilirsiniz arzuya göre yanında dondurma ile de ikram edebilirsiniz.