



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ FISTIKLI İRMİK HELVASI

<https://www.posta.com.tr>

2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet limon kabuğu rendesi
1 adet yumurta
7 çay bardağı öğütülmüş fındık
1 paket kabartma tozu
4 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı irmik
1 çay bardağı çam fıstığı üzerine
Şurup için:
3 çorba kaşığı limon suyu
Yarım çay bardağı pekmez
2 su bardağı su
1,5 su bardağı toz şeker

Tereyağı ve limon kabuğu rendesini krema haline gelene kadar karıştırın. Yumurtayı, irmiği, toz fındıkları, kabartma tozu ve yoğurdu ekleyip karıştırın. 2 karış büyüklüğünde bir fırın kabını yağlayın ve hamurunuzu içine yayın. Üzerine çam fıstıklarını serpin.

160 derecede, 25-30 dakika üzeri kızarıp kabarana kadar pişirin.

Şekeri tavaya koyup eriyince, su, pekmez ve limon suyunu ekleyin. Hamurunuz fırından çıkınca üzerine dökün. Hamurunuz şurubu çekince servis yapın.

