



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ İRMİK HELVASI

Mazda Lezzete Götüren Marka
Mehmet Yaşin

125 gr tereyağı
1 su bardağı irmik
1 su bardağı üzüm pekmezi
Yarım su bardağı su
4 yemek kaşığı fındık içi
2 yemek kaşığı çam fıstığı

Tereyağını tencerede eritin. 1 su bardağı irmiği ilave edin. Kısa bir süre karıştırdıktan sonra üzerine 4 yemek kaşığı fındık içini ve 2 yemek kaşığı çam fıstığını ekleyip irmiği kavurun. Başka bir tencerede yarım su bardağı suyu ve 1 su bardağı pekmezi karıştırıp kaynatın. Pekmez kaynadıktan sonra kısık ateşte kavurduğunuz irmiğin üzerine dökün. Birkaç kez karıştırıp tencerenin kapağını kapatın ve yaklaşık 2 dakika kadar pişmeye bırakın. Servis tabaklarına paylaştırıp servis yapın.

