



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PELTELİ İRMİK HELVASI

9 orba kaşığı irmik

Yarım paket tereyağı

3 su bardağı şeker

2 su bardağı su

2 su bardağı süt

Pelte için:

1 su bardağı vişne suyu

1 ay bardağı şeker

1 orba kaşığı nişasta

İrmik ve tereyağı tencereye konur. İrmik açık kahverengi olana kadar kavrulur. Bu arada su, süt ve şeker başka bir tencereye konur, bir taşım pişirilir. Kavrulan irmiğin üzerine sütlü karışım dökülür. Kısık ateşte ara sıra karıştırarak irmiğin sıvı karışımı çekmesi beklenir. Sonra helva dinlenmeye bırakılır. Bu arada pelte malzemesi bir kaba alınır, ateşe yerleştirilir. Sürekli kıvam alana kadar karıştırarak pişirilir. Dinlenen helva ıslatılmış, küçük bir kaseye doldurulur ve ters çevrilir. zerine pelte gezdirilir.
