



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI İRMİK HELVASI

Malzemeler:

½ kg İrmik
½ kg şeker
2 çay bardağı YONCA Kanola Yağı
1 lt süt
1 portakal kabuğu rendesi
2 çorba kaşığı antepfıstığı.

Hazırlanış:

Derin bir tencere içerisinde, YONCA Kanola Yağı ile antep fıstıklarını kavurmaya başlayın. Diğer tarafta süt ve şekeri kaynaması için ocağa koyun. Kavurma işlemi devam ederken irmiği de antep fıstıklarının üzerine ekleyin. Bütün malzemeleri pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş karışımın üzerine kaynamış olan şekerli süt ve portakal rendesi ekleyip karıştırın. Dinlendikten sonra sıcak veya soğuk olarak servis yapabilirsiniz.