



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKALLI İRMİK HELVASI

Anadolujet Magazin

- 1 portakalın rendelenmiş kabuğu
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 bardak irmik
- 1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- 1 bardak toz şeker
- 1 litre su
- 1 çeyrek limonun suyu
- 1 miktar tuzsuz ufalanmış dil peyniri

İrmik ve dolmalık fıstığı 20 dakika tereyağında kavurun. Su, toz şeker ve limonu ayrı bir tencerede koyu bir şurup haline gelene kadar 15-20 dakika kaynatın. Kaynatılan şurubu irmiğin üzerine boşaltın ve karıştırarak 10-15 dakika pişirin. Peynir ve portakal kabuğunu ilave edip karıştırın ve servis edin.