



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ŞEFTALİLİ İRMİK HELVASI

2 su bardağı şeftali suyu
2 su bardağı irmik
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı erimiş margarin

Tencereye 2 su bardağı su ve şeftali suyunu alın, üzerine irmik ve toz şekeri ilave edin, kısık ateşte katılaşıncaya kadar pişirin. En son margarini ekleyin, karıştırın. Bir kek kalıbının içini ıslatın, bu karışımı kek kalıbına boşaltın, buzdolabında 5-6 saat bekletin. Buzdolabından çıktıktan sonra dilimleyerek servis edin.
