



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU İRMİK HELVASI

Feyza Ünlü

3 su bardağı irmik
2,5 su bardağı su
2,5 su bardağı süt
1 paket margarin veya tereyağı
2,5 su bardağı şeker
1 paket dolmalık fıstık
Çikolata sosu

Suyu ve şekeri kaynatıyoruz. Ayrı bir yerde sütü kaynatıyoruz. Margarin eritiyoruz. Fıstığı kavuruyoruz. İrmikleri koyup renk ve kokusu çıkana kadar kavuruyoruz. Daha sonra şerbet ve sütümüzü dikkatlice döküyoruz. Tencereimizin kapağını hemen kapatıp 2 dakika bekletiyoruz. Daha sonra suyunu çekesiye kadar karıştırıyoruz. 30 dakika dinlendiriyoruz. Çikolata sosu döküp arzuya göre servis yapıyoruz.

