



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN HELVASI

1 su bardağı irmik
1 su bardağı toz Antep fıstığı
100 gr. tereyağı
1 su bardağı şeker
1.5 su bardağı su

Tencermize su ve şeker ekleyerek orta ateşte kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra kısa bir süre daha kısık ateşte tutulup, mevcut ısı korunur. Ayrı bir tencerede tereyağımız güzelce eritilir, içerisine irmiklerimiz katılarak; irmiklerin rengi pembeleşinceye kadar kavrulur. Kararmamasına dikkat etmelisiniz. Süre sonunda sıcak olan şerbetimiz kavrulmuş irmiklerimizin içerisine dökülür. 2-3 kez karıştırdıktan sonra ocak en kısığa getirilir. Kapağı kapalı, suyunu çekene kadar pişirilir. Kontrol edip, suyunu iyice çektiğinden emin olduğunuzda; içerisine toz antepfıstığı ilave edilip demlenmeye bırakılır.

