



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULU İRMİK HELVASI

1 su bardağı irmik
1,5 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
1,5 çorba kaşığı tereyağı
Üzeri için:
Tarçın

Şeker, su bir kaptaki karıştırılır. İrmik ve tereyağı kahverengi olana kadar kavrulur. Şekerli karışım katılır, orta ateşte karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Islatılmış bir kaba dökülür. Buzdolabında 6 saat kadar dinlendirildikten sonra tarçın serpilir ve kare şeklinde kesilir.
