



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ANTEPFISTIKLI İRMİK HELVASI

<https://www.sabah.com.tr>

125 gr. tereyağı
2 su bardağı irmik
1.5 yemek kaşığı un
Antep fıstığı
Şerbeti için:
3 su bardağı Süt
1.5 su bardağı şeker
1 paket vanilya

Bir tencerede süt, şeker ve vanilya karıştırarak pişiriyoruz. Kaynadığı zaman ocaktan alıyoruz. Başka bir tencerede tereyağını eritiyoruz, irmik ve fıstığı ekleyip renkleri hafif koyulaşana kadar kavuruyoruz. Daha sonra rengi koyulaşan irmikli harca süt karışımını yavaş yavaş ekliyoruz. Tencerenin kapağını kapatarak süt karışımı çekene kadar pişiriyoruz.