



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SÜTLÜ FISTIKLI İRMİK HELVASI

125 Gr Sana Klasik  
3,5 Su Bardağı süt  
2 Çorba Kaşığı dolmalık fıstık  
2 Şu Bardağı irmik  
2 Su Bardağı toz şeker  
2 Çorba Kaşığı sıvıyağ

Kısık ateşte tencereye yağı koyuyoruz. Eriyince irmik ve dolmalık fıstıkları ekleyerek kavurmaya başlıyoruz. Fıstıkların rengi değişmeye başlayınca irmiğin kavrulduğunu anlayabiliriz. Diğer taraftan şerbeti hazırlıyoruz. Süt ile şekeri kaynatıyoruz. Helvayı fazla yumuşak istemiyorsak süt miktarını 2 su bardağına kadar indirebiliriz. İrmikimiz kavrulup şerbetimiz hazır olunca dikkatli bir şekilde sütlü şerbetimizi fıstıklı irmiğimize döküyoruz. Karıştırarak çekmesini sağlıyoruz. Kapağını kapatıp biraz dinlenmeye bırakıyoruz. Sonra güzel güzel servis yapıp tatlı tatlı yiyoruz.