



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İRMİK HELVASI

Leman Duru

2 su bardağı irmik
2 su bardağı toz şeker
3 su bardağı süt
1 paket vanilya
150 gr tereyağı
1 çay kaşığı tarçın

Derin bir tencerede süt ile şekerini kaynatalım. Diğer bir tencerede çok kısık ateşte tereyağında irmikleri kavuralım. (kavurma işlemi ne kadar uzun sürerse helvamız o kadar lezzetli olacaktır) Diğer tencerede hazırladığımız sütlü sıcak şurubu irmiklerin üzerine yavaşça döküp ocağın üzerinde sürekli karıştıralım. Helva kendini çekmeye başlayınca ocağı kapatıp vanilyayı ekleyelim sonra kapağının altına bir kağıt havlu koyup dinlendirelim. Sıcak servis yaparken kaşıkla veya bir kap yardımı ile şekil verelim. Tarçınla süsleyip servis yapalım.

