



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ İRMİK HELVASI

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

- 1.5 su bardağı şeker
- 1 su bardağı eritilmiş tereyağı
- 2 su bardağı irmik (tercihen iri taneli irmik)
- 1 kahve fincanı çam fıstığı
- 2.5 su bardağı sıcak süt

Tereyağını tencereye alıp irmik ve fıstıkları ekleyin. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak kısık ateşte 20 dakika kadar kavurun. İrmik pembeleşince karıştırmaya devam edin. Sütle şekeri karıştırıp sütü azar azar ekleyin. 5 dakika daha kavurun. Tencerenin kapağını kapatıp çok kısık ateşte 15 dakika demlendirin. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. İrmik helvası ılınınca fazla ezmeden dikkat ederek tahta kaşıkla harmanlayın. Tatlı kaşığı ile şekillendirip servis tabağına alın. Ilık veya soğuk servis yapın.

