



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İRMİK HELVASI

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

3 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1.5 su bardağı irmik
2.5 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker

Öncelikle şerbeti için süt ve toz şekeri bir tencerede kaynatıp, soğumasını bekleyin. Geniş bir pilav tenceresinde tereyağını eritin. İrmik ve dolmalık fıstıkları ekleyip rengi değişene kadar sık sık karıştırarak kavurun. İrmikler yanmaması için ocak kısık olmalı. Ilık olarak bekleyen sütlü şerbeti de ekleyip karıştırarak çekirin. Çektikten sonra ocaktan alıp 20-25 dakika demlenmeye bırakın. Antepfıstığı, ceviz veya tarçın ile süsleyip servis yapın.

