



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ İRMİK HELVASI

- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1/2 su bardağı dolmalık fıstık (isteğe bağlı)
- Tarçın (üzeri için, isteğe bağlı)

Orta boy bir tencerede süt, su ve toz şekeri karıştırarak orta ateşte şeker tamamen eriyene kadar karıştırın. Şerbet kaynamaya başlayınca altını kapatın ve kenara alın.

Geniş bir tencereye tereyağı ve sıvı yağı alın, yağ eriyince dolmalık fıstıkları ekleyin. Fıstıklar altın rengi alana kadar kavurun.

Ardından irmiği ekleyin ve kısık ateşte, sürekli karıştırarak irmiğin rengi koyulaşana ve hoş bir koku çıkana kadar kavurun. Bu işlem yaklaşık 10-15 dakika sürebilir.

Kavrulan irmiğin üzerine dikkatlice şerbeti ekleyin. (Şerbeti eklerken dikkatli olun çünkü sıcak yağ ve şerbet temas ettiğinde sıçrayabilir.)

Şerbeti ekledikten sonra karıştırarak irmiğin şerbeti çekmesini sağlayın

Tencerenin kapağını kapatın ve helvayı kısık ateşte 5 dakika kadar demlenmeye bırakın. Ateşi kapattıktan sonra da kapağını açmadan 10 dakika dinlendirin.

Dinlenen helvayı kaşık veya kalıp yardımıyla şekillendirerek servis tabaklarına alın.

Üzerine tarçın serpebilir ve dilerseniz dondurma ile servis yapabilirsiniz.