



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İRMİK HELVASI

2 su bardağı irmik
1 su bardağı eritilmiş tereyağı
2.5 su bardağı toz şeker
3.5 su bardağı süt
1/2 kahve fincanı fıstık

Tencereye yağ konur. İrmik ve fıstıkları eklenip devamlı karıştırarak irmiğin meyaneye gelmesi sağlanır. (Renk açık olacak.) Sonra bu meyaneye kaynamakta olan süt hemen dökülür. Toz şekeri de koyup karıştırdıktan sonra kapağı kapatılarak 15-20 dakika çok kısık ateşte demlendirilir.

[ML® Zengin İrmik Helvası için tıklayın](#)