



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ İRMİK HELVASI

3 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 su bardağı irmik
1.5 su bardağı şeker
2 su bardağı süt
1 çay bardağı tahin

Yağları tencereye alalım. İrmiğimizi katıp pembeleşinceye kadar kavuralım. Kavrulan irmiklerimize yavaş yavaş sütümüzü katalım. Ardından şekeri ilave edip hızlıca karıştıralım. Son olarak tahinimizi ekleyip karıştıralım. Altını kapatalım. Yarım saat tencerede dinlendirip servis edebiliriz.

