



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TELLİ İRMİK HELVASI

500 gr. irmik
150 gr. sâde yağ
50 gr. badem
1 litre süt
400 gr. toz şeker
Arasına ve üzerine; pudra şekeri

Bademlerin kabuğu soyulur ek yerlerinden ikiye ayrılır. Bakır bir tencerede 150 gr. yağ ile hafif pembeleşene kadar kavrulur. Diğer bir kapta kaynamakta olan 1 litre süt ile 400 gram şeker ilave edilir. Hafif ateşte bir iki defa karıştırarak tencerenin kapağı kapatılır. Kendi halinde süt çektilir. Sonra pilav gibi ara-sıra karıştırarak tazeleştirilir. Servis tabağına alınırken arasına ve üzerine pudra şekeri serpilir.