



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## MAMUNİYYE



1,5 su bardağı irmik  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 su bardağı şeker  
6 su bardağı su  
1 çorba kaşığı limon suyu  
1 çorba kaşığı gül suyu  
Üzeri için:  
1 tatlı kaşığı tarçın

- # İlk işlem olarak su, şeker, limon suyu ve gül suyu bir kaptaki karıştırılır.
- # Tencereye tereyağı konur. Isınınca irmik eklenir ve orta ateşte koyulaşana kadar kavrulur.
- # Üzerine hazırlanan sıvı karışım dökülür.
- # Sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
- # Uygun büyüklükte bir kap hafif ıslatılır. Karışım dökülür.
- # Buzdolabında 2-3 saat dinlendirilir.
- # Servis yapılacağı zaman üzerine tarçın serpilir. Kare keserek ikram edilir.

**Not:** Mamuniyye Arap mutfağına ait lezzetli ve kolay bir çeşit helvadır.