



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

## ZENGİN İRMİK HELVASI



3 su bardağı irmik (500 gram)  
3,5 su bardağı toz şeker  
Çeyrek paket tereyağı  
1 su bardağı ayçiçek yağı  
2 paket vanilya  
1 çay bardağı badem  
1 çay bardağı fındık  
1 çay bardağı antepfıstığı  
2,5 su bardağı süt  
2,5 su bardağı su

- # Önce tereyağı ve sıvıyağ tencereye konur. Orta ateşe yerleştirilir.
- # Tereyağı eriyince irmik, fıstık, fındık ve badem atılır. 25-30 dakika kavrulur.
- # Ateş sondürülür. Ilıması için kısa süre beklenir.
- # Sonra şeker atılır, karıştırılır. Su, süt ve vanilya eklenir.
- # Ocak tekrar yakılır. Önce hızlı ateşte kaynama noktasına gelene kadar pişirilir.
- # Sonra ateş kısılır, helva alt üst edilir. Tencerenin kapağı kapatılır. Ara sıra karıştırarak yarım saat kadar pişirilir.
- # Sıvı malzemeyi tamamen çeken helva ateşten alınır. Tencere ile kapak arasına emici kağıt konur.
- # En az yarım saat dinlendikten sonra bir kase hafif ıslatılır. Helva kaseye konur, düz tabağa ters çevrilir.

**Not:** Helvanın tane tane olması için soğuk süt ve soğuk su kullanılmalıdır.