



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI İRMİK HELVASI

<https://www.droetker.com.tr>

1 poşet Dr. Oetker İrmik Helvası

2 su bardağı portakal suyu

100 g yumuşak margarin

1 limon kabuğu rendesi

Üzeri için:

80 g rendelenmiş bitter çikolata

Portakal suyu, margarin ve limon kabuğu rendesini bir tencereye koyun ve kaynatın. Üzerine irmik helvası poşetini boşaltın ve karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve tencerenin kapağını kapatın. Suyunu tamamen çekince ocağı kapatın. Helvayı kaşık ile birkaç kez alt üst karıştırdıktan sonra kapağını kapatıp 20-25 dakika dinlenmeye bırakın.

Ilıkken şekilli kalıplara doldurup servis tabaklarına ters çevirin, üzerlerine ufalanmış çikolata serpin. Ilık veya soğuk servis yapın.

