



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI İRMİK HELVASI

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

1 poşet Dr. Oetker İrmik Helvası

2 su bardağı su

0,5 çay bardağı sıvı yağ

Dolgu:

5 top vanilyalı dondurma

Su ve sıvı yağı bir tencereye alın ve kaynatın. Kaynamaya başlayınca irmik helvası karışımını ekleyin ve karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve tencerenin kapağını kapatın. Suyunu tamamen çektiğinde ocaktan alın, birkaç kez alt üst karıştırın ve kapağını kapatıp 20-25 dakika dinlendirin. İrmik helvasını küçük kaselere doldurun, ortalarını kaşığın tersi ile çukurlaştırıp birer top dondurma koyun ve dondurmanın üzerine de bir miktar irmik helvası koyup servis tabağına ters çevirip kaseyi çıkarın. Bekletmeden servis yapın.

