



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

HELVALI SARMA

Malzemeler:

1 poşet Dr. Oetker İrmik Helvası
100 g margarin
400 ml (4 çay bardağı) su
3 adet hazır yufka
90 g (1 su bardağı) öğütülmüş ceviz
300 ml (1,5 su bardağı) süt
210 g (1 su bardağı) tahin
Üzeri için:
4-5 yemek kaşığı pekmez

Hazırlanışı:

Su ve margarin bir tencereye koyun ve kaynatın. Üzerine irmik helvası poşetini boşaltın ve karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve tencerenin kapağını kapatıp pişirin. Suyunu tamamen çektiğinde ocaktan alın, kaşık ile birkaç kez alt üst karıştırıp soğumaya bırakın. Yufkaları tezgahın üzerine açıp her biri 16'şar adet üçgen olacak şekilde kesin. Üçgenlerin üzerine fırça yardımı ile tahinli karışımdan sürün, irmik helvası koyup sigara böreği şeklinde sarın. Pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine sıralayın, üzerlerine fırça yardımı ile pekmez sürün ve pişirin.

Pişirme ayarları:

Turbo Fırın:
160 °C (önceden ısıtılmış)

Elektrikli Mini / Midi Fırın:
150 °C / 170 °C (önceden ısıtılmış)

Pişirme Süresi:

Yaklaşık 20-25 dakika
Fırından çıkartıp ılık veya soğuk servis yapın.
