



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR HELVASI

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

Dolgu:

300 g ayıklanmış bal kabağı

0,5 çay bardağı toz şeker

0,5 çay bardağı su

İrmik helvası:

2 su bardağı su

0,5 çay bardağı sıvı yağ

1 poşet Dr. Oetker İrmik Helvası

1 çay bardağı iri kırılmış ceviz

Bal kabağını iri küpler şeklinde dilimleyip bir tencereye koyun, üzerine toz şeker ve suyu ekleyip kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp soğutun. Daha sonra püre haline getirin.

2 su bardağı su ve sıvı yağı bir tencereye koyup kaynatın. Kaynamaya başlayınca üzerine irmik helvası poşetini boşaltın ve karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısıp tencerenin kapağını kapatın. Suyunu tamamen çekinceye kadar bu şekilde kaynatmaya devam edin. Ocaktan alın ve kaşık yardımı ile birkaç kez alt üst yaparak karıştırın ve 15-20 dakika bekletin.

Kaselere bir yemek kaşığı irmik helvası koyun, ortasını kaşık yardımı ile hafif çukurlaştırın. 1-2 tatlı kaşığı bal kabağı ve 1 tatlı kaşığı ceviz koyup üzerine tekrar irmik helvası koyun. Kaşık yardımı ile hafifçe bastırarak üzerini düzeltip servis tabaklarına ters çevirin.

