



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMALI HELVA

6 adet hurma
2 su bardağı irmik
4 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı ceviz
2 su bardağı su
1 su bardağı şeker
100 gram bitter çikolata

Büyük bir tavanın içinde irmiği ve yağı yaklaşık 15 dakika kadar kavurun. Daha sonra üzerine şekerini ekleyip kavurmaya devam edin. Suyunu ekleyip kavurmaya devam edin. Şeker eriyince ve helva kaşığının etrafında toparlanmaya başlayınca 5 dakika daha kavurup ocaktan alın. Üzerine ceviz kıyıp ekleyin ve kaşıkla şekillendirin. Bu arada hurmaların içindeki çekirdekleri çıkartıp elinizle hurmaları açın ve içlerine bir kaşık helvadan yerleştirin. Servis tabaklarına isterseniz tek tek kaşıkla, isterseniz de bütün olarak yerleştirip sunum yapın. Çikolatayı eritip üzerine gezdirirseniz tadına doyum olmaz.