



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HURMALI İRMİK HELVASI

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

100 g yumuşak margarin  
2 su bardağı su  
1 poşet Dr. Oetker İrmik Helvası  
500 g hurma  
1 çay bardağı su  
Üzeri için:  
1 - 2 çay kaşığı toz tarçın

Margarin ve suyu bir tencereye alın ve kaynatın. Kaynamaya başladığında, irmik helvasını ilave edin. Ocağı kısın, tencerenin kapağını kapatın ve suyunu çekinceye kadar pişirin. Suyunu tamamen çektiğinde ocaktan alın, kaşık yardımı ile birkaç kez alt üst karıştırın, 10-15 dakika dinlenmeye bırakın. Hurmaların çekirdeklerini ayıklayın, suyu ilave edip püre haline getirin. Kaseleri altta ve üstte irmik helvası, ortada da hurma püresi olacak şekilde doldurun. Üzerini tarçın ile süsleyin, ılık veya soğuk servis yapın.

