



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI İRMİK HELVASI

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

1 su bardağı irmik
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
Yarım su bardağı sıvı yağ
5-6 adet hurma
1 yemek kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı dövülmüş ceviz veya fındık

Bir tencerede sıvı yağı ve irmiği kavurun. İrmiğin rengi dönene kadar kavurma işlemine devam edin. Ayrı bir tencerede su ve şekeri kaynatın. Şeker eriyip su kaynamaya başladığında irmiğin üzerine dökün. Karıştırarak pişirmeye devam edin. Sütü ekleyin ve karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Hurmaları küçük doğrayın ve tereyağında hafifçe kavurun. Pişen helvayı ocaktan alın, kavrulmuş hurmaları ve dövülmüş cevizi ekleyip karıştırın. Helvayı servis tabağına alın, dilimleyip servis yapın.

