



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK HELVALI SARMA

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

Dolgu:

4 ay bardađı su

100 g margarin

1 poşet Dr. Oetker İrmik Helvası

Yufka:

3 adet yufka

1 su bardağı öğütölmüş ceviz

1,5 su bardađı süt

1 su bardađı tahin

Üzeri için:

4 - 5 yemek kaşığı üzüm pekmezi

Su ve margarini bir tencereye koyun ve kaynatın. Üzerine irmik helvası poşetini boşaltın ve devamlı karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ateşini kısın ve tencerenin kapağını kapatın. Suyunu tamamen çektiğinde ocaktan alın, kaşık ile birkaç kez alt üst karıştırıp soğumaya bırakın.

Fırın tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yufkaları tezgahın üzerine açıp her biri 16'şar adet üçgen olacak şekilde kesin.

Öğütölmüş cevizi, sütü ve tahini karıştırın. Üçgenlerin üzerine fırça yardımı ile tahinli karışımdan sürün, kenarlarına irmik helvası koyup sigara böreği şeklinde sarın.

Hazırladığınız sarmaları tepsiye sıralayın, üzerlerine fırça yardımı ile pekmez sürün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkartıp ılık veya soğuk servis yapın.

