



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ İRMİK HELVASI

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

- 1 poşet Dr. Oetker İrmik Helvası
- 2 su bardağı su
- 0,5 çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı küp şeklinde kesilmiş kestane şekeri

Sıvı yağ ve suyu bir tencereye alın ve kaynatın. Kaynamaya başladığında üzerine irmik helvası poşetini boşaltın ve karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve tencerenin kapağını kapatın. Suyunu tamamen çekince ocaktan alın, arada karıştırarak kapağı kapalı olarak 15-20 dakika bekletin. Süre sonunda irmik helvasını kaşık ile karıştırın. Kaselelere önce birer yemek kaşığı kestane şekeri koyun ve üzerine irmik helvası doldurun. Servis tabaklarına ters çevirip servis yapın.

