



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SULTAN DAĞI

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

İrmik helvası:

4 - 5 adet kuru incir

1,5 su bardağı iri kırılmış ceviz

1 poşet Dr. Oetker İrmik Helvası

0,5 çay bardağı sıvı yağ

2 su bardağı su

Kuru incirleri küp şeklinde doğrayın. Cevizleri yağsız tavada pembeleşinceye kadar karıştırarak kavurun. Sıvı yağ ve suyu bir tencereye alın ve kaynatın. Üzerine irmik helvası poşetini boşaltın ve devamlı karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve tencere kapağını kapatıp suyunu tamamen çekince ocağı kapatın. Helvayı arada karıştırarak 10-15 dakika kapağı kapalı olarak bekletin. Süre sonunda üzerine kavrulmuş ceviz ve incirleri ilave edin ve karıştırın. Helvayı kaselere doldurup servis tabaklarına ters çevirin. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.

