



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇALLI İRMİK HELVASI

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

İrmik helvası için:

200 g dil peyniri

2,5 su bardağı su

75 g tereyağı

1 çay kaşığı zerdeçal

1 poşet Dr. Oetker İrmik Helvası

Süslemek için:

Antep fıstığı

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 16 cm)

Dil peynirini rendeleyip derin bir kaba alın ve üzerini kapatacak kadar su ekleyin. Yaklaşık 10 dakika bekletip suyunu süzün ve tekrar su koyun. Tuzu çıkıncaya kadar işlemi tekrarlayıp suyunu süzün.

2,5 su bardağı su, tereyağı ve zerdeçalı bir tencereye alın ve kaşık ile karıştırın. Orta ateşte kaynatın.

Kaynamaya başlayınca üzerine irmik helvası karışımını ekleyin ve karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve tencerenin kapağını kapatın. Suyunu tamamen çektiğinde ocaktan alın ve 5 dakika bekletin.

Fırını ızgara programında 200 °C'ye ayarlayıp çalıştırın. Pişirme kalıplarını tereyağı ile yağlayın. Dil peynirini tenceredeki helvanın üzerine ilave edin ve birkaç kez karıştırın. Helvayı kalıplara paylaştırın. Fırının en üst rafına koyun, kapağını tam kapatmadan hafif pembeleşinceye kadar bekletip fırından çıkarın.

Helvaların üzerini antepfıstığı ile süsleyin. Ilık veya soğuduktan sonra servis yapın.

