

# Dut Pekmezli İrmik Helvası

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

6 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 2/10

Elazığ dut pekmezli ırmik helvası irmiği dut pekmeziyle buluşturarak karamelimsi, sıcak ve kaşıkta dağılan bir kış tatlısıdır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı ırmik
- 50 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Dut pekmezi
- 1 su bardağı Su

## Yapılışı

- İrmiki tereyağı erimiş tencereye alın.
- İrmiki 8 dakika kavurun, rengi açılana kadar.
- Pekmezli suyu azar azar ekleyin, buhar çıkmasını önleyin.
- Helvayı 6 dakika pişirin, ırmik şerbeti tamamen çeksin.
- Kapağı kapatıp 10 dakika dinlendirin ve servis edin.
- Helvayı kalın bastırarak ırmik taneleri ezilmesin.
- Ceviz kullanacaksanız servis anında ekleyin.

### PÜF NOKTASI

Pekmezi son bölümde eklemek helvada yanık değil meyvemsi bir tat bırakır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Helvayı 110°C'ye, üstüne ceviz serpiyerek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş