

Dut Pekmezli İrmik Helvası

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

6 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 2/10

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

Malzemeler

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

Yapılışı

- Dut pekmezi ile suyu ayrı kapta karıştırın.
- Tereyağı tencerede eritip irmiği orta ateşte 10-12 dakika kavurun.
- Pekmezli suyu dikkatlice ekleyip hızlıca karıştırın.
- Helvası viskoziteye kadar 3-4 dakika pişirin.
- Ocağı kapatıp helvası 10 dakika dinlendirdikten sonra servis edin.

PÜF NOKTASI

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

SERVIS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

Gluten

Süt