


# Zerdeçalı İrmik Helvası

Yaklaşık 6 kişilik

   pratik

 yaklaşık 30 dakika



## İrmik helvası için:

200 g dil peyniri  
2 1/2 su bardağı su  
75 g tereyağı  
1 çay kaşığı zerdeçal  
1 poşet Dr. Oetker İrmik Helvası

## Süslemek için:

Antep fıstığı

## Kalıp:

2 adet pişirme kalıbı (Ø 16 cm)

### 1 Ön hazırlık:

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 Helvanın hazırlanışı:

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.

### 3 Fırınlama:

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 paylaşın. Fırının en üst rafına koyun, kapağını tam kapatmadan hafif pembeleşinceye kadar bekletip fırından çıkarın.

### 4 Süsleme ve servis:

Helvaların üzerini Antep fıstığı ile süsleyin. Ilık veya soğuduktan sonra servis yapın.