ANTEP PEYNİRLİ İRMİK HELVASI (GAZİANTEP)

Gaziantep Büyükşehir Belediyesi

Malzeme 5 – 6 Kişilik
1 su bardağı irmik
1,5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
3 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
½ su bardağı dövülmüş antepfıstığı

Yapılışı:
Uygun tencere içine irmik ve yağ alınır. Hafif ateşte irmiği yakmadan kavururken başka tencerede toz şeker ve su bir taşım kaynatılır. Kaynatılan şerbet kavrulan irmiğin içine boşaltılır. Hafif ateşte yaklaşık 15 dakika, irmikler açılıncaya kadar pişirilir.
Önceden ince dilimler haline getirilen ve iki defa suyu değiştirilen peynir helvanın üzerine dizilir. Tencerenin kapağı sıkıca kapatılır. İki dakika sonra ocağın altı kapatılarak helva 10 dakika dinlendirilir. Peynirler içinde eridikten sonra servis yapılır.

NOT: Helvayı ocağın elektrikli (termostat ayarlı) kısmında pişirmeniz tavsiye olunur. İsteğe bağlı olarak pişerken helvanın içine veya servis esnasında yüzüne antepfıstığı ilave edilir.

ML® Yağsız İrmik Helvası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:40452 • adı:ANTEP PEYNİRLİ İRMİK HELVASI (Gaziantep) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:25