



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

FISTIKLI VE PEYNİRLİ HELVA (GAZİANTEP)

250 gr toz antep fıstığı
200 gr tuzsuz peynir
1 su bardağı irmik
3 su bardağı süt
1 ½ su bardağı şeker
1 yemek kaşığı sana klasik kase
½ çay bardağı sıvı yağ

1 su bardağı irmik 1 yemek kaşığı margarin ve yarım çay bardağı sıvı yağ ile kavrulur. İrmik devamlı karıştırılarak 3 bardak süt yavaş yavaş dökülür. Fokurdayınca 1 buçuk su bardağı şeker dökülür. İrmik sütü çekip koyulaşana kadar pişmeye bırakılır. Tuzsuz peynir iri iri dilimlenir. Koyulaşan irmiğe toz antep fıstığı katılıp harmanlanır. Peynirler de ilave edilip ocağın altı kapatılır ve helva demlendirilir. Fıstıklı ve Peynirli Antep Helvası servise hazırdır.