



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ İRMİK HELVASI

2.5 su bardağı irmik
125 gr. margarin
125 gr. tereyağı
2.5 su bardağı toz şeker
200 gr. badem
200 gr. tuzsuz, taze kasar peyniri
1 litre süt

Margarin ve tereyağını tencerede eritin. Kabukları çıkarılmış badem ve irmiği ekleyip hafif ateşte 20 dakika kavurun. Süt, su ve toz şekeri bir tencerede kaynatın. Kavrulan irmigin üzerine döküp karıştırarak tencerenin kapagini kapatın. 10-15 dakika dinlendirin. Peyniri rendeleyin. Helvanın üzerine ekleyip karıştırın. Sıcak servis yapın.

[ML® Peynir Helvası için tıklayın](#)