



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ İRMİK HELVASI

2 su bardağı irmik
1,5 su bardağı şeker
4 su bardağı su
125 gram margarin ya da tereyağı
100 gr dil peyniri
50 gr çekilmiş antepfıstığı

Tencereye yağı alıp eritem. İrmikleri ekleyip ağır ateşte ve sürekli karıştırarak irmikleri, hafifçe esmerleşip meyanesi gelene dek kavuralım. Ateşi kapatıp kaynar haldeki suyu ekleyelim. Tencerenin kapağını kapatıp 10 dk. irmiklerin suyu çekmesini sağlayalım. Sonra şeker ve kibriit çöpü inceliğinde dilimlenmiş peynirleri ilave edip bir kez karıştırarak 5 dk. demlendirelim. Arzuya göre üzerine çekilmiş antepfıstığı serperek servis yapalım.