



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PEYNİRLİ İRMİK HELVASI

[Sahrap Soysal](#)

150 gr. bitkisel margarin (50 gr. tereyağı+5 yemek kaşığı zeytinyağı da kullanabilirsiniz)

2 su bardağı irmik

200-300 gr tuzsuz Antakya peyniri (dil peyniri de kullanabilirsiniz)

3 su bardağı sıcak süt

1.5 su bardağı toz şeker

Margarini orta boy teflon tencerede kızdırıp irmiği aktarın ve tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak, kısık ateşte, yaklaşık 8-10 dakika, irmiğin rengi iyice sararmaya başlayıncaya kadar kavurmaya devam edin.

Peyniri de çok küçük parçalar halinde didikleyin.

Diğer taraftan, sıcak süt ve toz şekeri derin bir kaba koyun. Şeker iyice eriyinceye kadar ara sıra karıştırın.

Rengi iyice sararan ve annelerimizin deyimiyle "miyanesi gelen" irmiğin üzerine, şekerli sıcak sütü ekleyin. Hızla ve 1 dakika kadar karıştırıp peynir parçalarını ilave ettikten sonra tencerenin kapağını hemen kapatın.

Çok kısık ateşte irmiğin sütünü çekmesi için 4-5 dakika hiç karıştırmadan pişirin. Ocaktan alın ve yine kapağını hiç açmadan 10 dakika daha dinlendirin. Sonra üzerine fıstık, badem ya da ceviz serpiştirip karıştırın. Sıcakken servis tabağına aktarın. Ilık olarak servise sunun.

Not: İrmik helvasının yanında isterseniz dondurma da ikram edebilirsiniz. Dondurmanın irmiğe çok yakıştığını göreceksiniz.