



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANTEP USULÜ PEYNİRLİ HELVA

Emine Beder

1 su bardağı irmik

1/4 margarin veya tereyağı

1,5 su bardağı şeker

1 su bardağı süt

1 su bardağı su

Yarım su bardağı rendelenmiş dil peyniri veya tuzsuz yağlı peynir

Kabuksuz badem

Tencereye yağı alıp, eritem. İrmikleri ilave edip, sürekli karıştırarak kavuralım, irmikler altın sarısı bir renk alana dek kavurmaya devam edelim. Ayrı bir tencerede şekeri, sütü ve suyu kaynatalım. Bu şerbeti altın sarısı renk alan irmiklerin üzerine dökelim. Dil peynirini şeritler halinde doğrayarak ilave edip, bir kez karıştıralım ve hemen helvayı ateşten indirip, servis tabağına kaşıkla düzgün şekiller vererek alalım. Üzerini kabuksuz bademlerle süsleyelim.