



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ İRMİK HELVASI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

1 bardak irmik
1,5 bardak şeker
2 bardak su
2 yemek kaşığı sadeyağ
200-250 g tuzsuz Antep peyniri

Taze tuzsuz Antep peynirini dilimleyin ve bir süre suda bekletin.
İrmiği sadeyağda hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Üstüne şeker ve su ilâve ederek kaynamaya bırakın.
Hafif ateşte irmik suyunu çekinceye kadar pişirin.
Peynirin suyunu iyice süzün, fazlasını da elinizle sıkarak çıkarın. Pişmiş irmiğe devamlı karıştırarak ilâve edin.
Sünmeye başlayınca kadar karıştırmaya devam edin.
Helvayı sıcak servis yapın, isterseniz üstüne tarçın ve çekilmiş Antep fıstığı serpebilirsiniz.

Not: Antep peyniri bulamazsanız, yerine dil peyniri de kullanabilirsiniz. Ustasının elinde lezzeti benzersiz olan bu helvayı yapmak maharet ister. Bütün zorluğu, peyniri helvanın içine iyice yedirerek sündürmektir. Peynir erimez ve topak topak kalırsa helva güzel olmaz.