



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ İRMİK HELVASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

100g margarin
1.5 su bardağı irmik
3 su bardağı süt
1-1/4 su bardağı şeker
200 g. dil peyniri
1 su bardağı yeşil fıstık

Yağı eritip irmiği ilave ediniz.
Kısık ateşte sararıncaya kadar karıştırarak kavurunuz.
Süt ve şekeri bir tencereye koyup kaynatınız.
Kavrulmuş irmiğin üzerine kaynayan şekerli sütü ilave edip hızla karıştırınız.
Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşe alınız.
Peyniri ince uzun dilimlere ayırınız.
İrmik sütün tamamını çekmeden önce peyniri helvanın üzerine yayınız
Kapağını kapatıp peynirin erimesini bekleyiniz.
Ocağı kapatıp, kevgirle yavaşça alt üst ederek karıştırınız.
Servis tabağına alıp şekil vererek düzeltiniz.
Kıyılmış yeşil fıstık serperek ılık olarak servis ediniz.