



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ İRMİK HELVASI (KİLİS)

Kilis Valiliği

Malzemesi:

1 su bardağı irmik

2 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

4 çorba kaşığı sadeyağ

1/4 kg tuzsuz peynir (taze peynir olması yeğlenir)

1 tatlı kaşığı tarçın

Yapılışı:

Tencerede irmik ile yağ sararınca kadar kavrulduktan sonra üzerine şeker ve su eklenir, karıştırılarak koyulaşınca dek pişirilir. Ateşte almaya yakın peynirler doğranarak eklenir ve helve tekrar karıştırılır. Üzerine tarçın serpilir.