



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ İRMİK HELVASI

2 su bardağı irmik  
1,5 su bardağı şeker  
4 su bardağı su  
125 gram margarin ya da tereyağı  
100 gr dil peyniri  
50 gr çekilmiş antepfıstığı

Tencereye yağı alıp eritelim. İrmikleri ekleyip ağır ateftte ve sürekli karıştırarak irmikleri, hafifçe esmerleşip meyanesi gelene dek kavuralım. Ateşi kapatıp kaynar haldeki suyu ekleyelim. Tencerenin kapağını kapatıp 10 dk. irmiklerin suyu çekmesini sağlayalım. Sonra şekerini ve kibritle çöpü inceliğinde dilimlenmiş peynirleri ilave edip bir kez karıştırarak 5 dk. demlendirelim. Arzuya göre üzerine çekilmiş antepfıstığı serpererek servis yapalım.