



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ İRMİK HELVASI (ŞANLIURFA)

İrmik 1 su bardağı
Margarin 2/3 paket
Toz şeker 1,5 su bardağı
Tuzsuz peynir 150 gr
Su 1 su bardağı
Süt 1 çay bardağı

Tava biraz ısıtılır, yağ eritilir.
İrmik eklenir ve hafif pembeleşene kadar karıştırılır.
Bir tencerede şeker, süt ve su şeker eriyene kadar karıştırılır. Tavadaki irmik bu tencereye katılır.
İrmik suyunu çekip tencereden ayrılmaya başlayana kadar karıştırılarak pişirilir.
Suyunu çekince çok kısık ateşe alınır. Üzerine dilimlenmiş peynir konur. Peynirin üzeri helva ile örtülür.
2 dakika sonra ateş kapatılır.
5 dakika dinlendirilir, sıcak servis yapılır.