PEYNİRLİ İRMİK HELVASI (ŞANLIURFA)

MALZEMESİ:
1 su bardağı irmik,
100 gr. yağ,
100 gr. tuzsuz dil peyniri,
1,5 su bardağı şeker,
1,5 su bardağı su.

Orta ateşte, şeker ve suyu karıştırarak şerbet yapın. Çok kızgın olmayan yağda irmiği devamlı karıştırarak çok hafif pembeleştirin. İrmiği şerbetin üzerine ekleyip, şerbeti çekinceye kadar karıştırarak pişirin ve ocağın altını iyice kısın. Üzerine rendelenmiş peyniri serpin ve peynirin üstünü helvayla örtüp birkaç dakika sonra ocağın altını kapatın. Ilınmasını bekleyin.

© lezzetler.com tarif no:24901 • adı:PEYNİRLİ İRMİK HELVASI (Şanlıurfa) • gönderen:mücavir • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:38