



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK AROMALI PINAR LABNELİ MODERN İRMİK HELVASI

Erhan Çelik

pınar labne peynir 100 gr
irmik 200 gr
çilek 80 gr
mango 50 gr
ceviz 20 gr
bal 10 gr
bitter çikolata 70 gr
pınar tereyağı 50 gr
pınar pastörize süt 200ml
şeker 80 gr

geleneksel irmik helvasını pınar labne ile modern bir sunuma getirebilmek için irmik pınar tereyağı ile kavrulurken pınar pastörize süt içerisine şeker ilave edilip kaynamaya bırakılır iyice kavrulduktan sonra kaynayan süt ilave edilir. çilek püre yapılır dinlenmeye alınır irmik mango ceviz bal pınar labne peynir karıştırılır. isteğe göre dinlenmiş irmik helvasının içine rulo veya kat kat konulur.ve bitter çikolata üzerine dökülür dolapta dinlenmeye alınır. ve servise hazırdır.