



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİL PEYNİRLİ İRMİK HELVASI (GAZİANTEP)

5-6 kişilik
500 gram irmik
2,5 su bardağı su
1,5 su bardağı süt
3 su bardağı tozşeker
250 gram margarin
Yarım çay bardağı dolmalık fıstık
Yarım çay bardağı portakal suyu
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
250 gram tuzsuz dil peyniri
Üzerine:
Tarçın

Süt, su ve bir buçuk su bardağı tozşekeri kaynatın. Kaynarken rendelenmiş portakal kabuğunu da ekleyin. Başka bir tencerede margarini eritin. Fıstıkları ekleyip kavurun. Kısık ateşe alıp irmiği ekleyin. Devamlı karıştırın. İrmğin rengi dönüp kıvam aldığında süt, su, şeker karışımını ekleyin. Çok kısık ateşte 5 dakika pişirin. Ocaktan alıp demlenmeye bırakın. Bu sırada portakal suyu ve kalan tozşekeri ekleyip karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp 5 dakika daha demlenmesini sağlayın. Dil peynirlerini didikleyin. Helvaya ekleyip karıştırın. Servis tabağına alıp üzerine tarçın serpin ve ılık olarak servis yapın.