



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

DİL PEYNİRLİ İRMİK HELVASI

2 su bardağı irmik
2 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
150 gram margarin
1/2 çay bardağı sıvı yağ
250 gram az tuzlu dil peyniri

Hazırladığımız tavaya margarin ve sıvı yağı ekliyoruz. Üzerine irmiğimizi ilave edip irmiğimiz esmer şeker rengine dönene kadar kısık ateşte sürekli karıştırarak kavuruyoruz. Yeteri kadar kavurduktan sonra üzerine toz şekeri ve vanilyayı ilave edip karıştırıyoruz. Bu şekilde de bir müddet kavrulduktan sonra dil peynirini katıyoruz ve peynirler hafif eridikten sonra üzerine son olarak sütümüzü ekliyoruz. Kısık ateşte irmik sütü biraz çekene kadar pişirmeye devam ediyoruz. Son olarak tencereimizin kapağını kapatarak altını da kapatıyoruz ve dinlenmeye bırakıyoruz. Sütü iyice çeken helvamızı ılık olarak üzerini arzuya göre hindistancevizi ile süsleyerek servis yapabiliriz.