



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİL PEYNİRLİ İRMİK HELVASI

150 Gr dil peyniri
2 su bardağı irmik
125 Gr tereyağı
2.5 su bardağı su
1 su bardağı süt
Yeteri kadar şam fıstığı
1 su bardağı dolmalık fıstık
Bir miktar toz şeker (üzeri için)
Şeftali püresi

Bir tencerede tereyağını ve zeytinyağını eritip, içine dolmalık fıstıkları ve irmiği katın. Fıstıklar altın sarısı olana kadar kavurun. Başka bir tencerede süt, su ve şekeri kaynatın İrmığın üzerine hepsini dökün ve karıştırarak şerbeti çektin. Ağızını kapatıp 1-2 dakika dinlenmeye bırakın. Bu arada dil peynirlerini didikleyin. Bir kalıba veya bir kaç küçük kalıba biraz helva koyup arasına dilpeyniri koyup tekrar helvayla kapatın. Peynirlerin erimesi için birkaç dakika beklettikten sonra kalıpları ters çevirip üzerlerine şeftali püresini dökün. Üstlerine şam fıstığı serpip servis edin.