



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİL PEYNİRLİ İRMİK HELVASI

100 ml. süt
100 ml. su
1 su bardağı toz şeker
50 gr. tereyağı
1 su bardağı irmik
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 çorba kaşığı Antep fıstığı
1 tatlı kaşığı tarçın
220 gr parça dil peyniri

Şerbeti için 100 ml. sütü, 100 ml. suyu ve 1 su bardağı toz şekeri bir tencereye alarak kaynatın. Tercihen pilav tenceresinde, 2 çorba kaşığı dolmalık fıstık ve 1 çorba kaşığı Antep fıstığını renkleri dönene kadar kavurun. Sonra içine küp doğranmış 50 gr tereyağını ilave edip, eriyince 1 su bardağı irmiği de ekleyerek kavurun. İrmiklerin rengi altın sarısından, kahverengiye dönmeye başladığı zaman olmuş demektir. Daha sonra kaynattığınız şerbeti ekleyin. 1-2 kez karıştırıp, 1 tatlı kaşığı tarçın ilave edin ve iyice şerbeti çekene kadar kısık ateşte pişirin. 1 parça ince dilimlere ayrılmış dil peynirini üzerine serin. Peynirlerin iyice erimesi için tencerenin kapağını kapatın. 1-2 dakika içerisinde dil peynirleri eriycekler, kapağı açıp tahta bir kaşıkla peynirlerin uzamasını sağlayacak şekilde karışırın. Son olarak helvayı fırın kabına alın, üzerini düzeltip, kalan dil peynirlerini ince bir tabaka halinde üzerini kaplayarak 200 derecelik fırının ızgarasında, peynirler eriyip, kızarana dek pişirin.

Not: Helvanızı yerken o sıcak sıcak hali üzerine biraz ısıttığınız pekmezi döküp yemenizi şiddetle tavsiye ederim. Lezzet uyumuna inanamayacaksınız.