



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ İRMİK HELVASI

Tuğrul Şavkar

60 gr. tereyağı (4 çorba kaşığı)

185 gr. irmik (1 su bardağı)

500 ml. süt (2 su bardağı)

150 gr. tozşeker

İnce doğranmış dilpeyniri (1 su bardağı)

Bir tencerede tereyağını eritin. Yağ kızınca irmiği ekleyip, kısık ateşte sürekli karıştırarak irmikler kahverengileşinceye kadar yaklaşık 5 dakika kavurun. Ayrı bir kapta sütü bir taşım kaynatın. Kaynamış sütü irmiklere ekleyin, karıştırarak kısık ateşte 2 dakika pişirin. Şekeri ve peynirleri de ekleyerek bir karıştırıp ateşten alın. Tencereyi, kapağı kapalı olarak 15 dakika demlenmeye bırakın. Demlenmiş helvayı tahta bir kaşıkla harmanlayın. Tane tane dökülen helvayı ılık olarak servis yapın.