



## LABNELİ İRMİK HELVASI

2,5 su bardağı irmik  
125 g Pınar Tereyağı  
2,5 su bardağı toz şeker  
200 g badem  
Pınar Labne 200 g  
1 litre Pınar Süt

Tereyağını tencerede eritin. Kabukları çıkarılmış badem ve irmiği ekleyip hafif ateşte 20 dakika kavurun. Süt ve toz şekeri bir tencerede kaynatın. Kavrulan irmiğin üzerine döküp karıştırarak tencerenin kapağını kapatın. 10-15 dakika dinlendirin. Pınar Labne'yi helvanın üzerine ekleyip karıştırın. Sıcak servis edin.

