



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## MOZARELLA PEYNİRLİ İRMİK HELVASI

1 su bardağı irmik  
3 yemek kaşığı margarin  
1.5 su bardağı şeker  
2 su bardağı su  
100 gram mozzarella peyniri  
1 tatlı kaşığı tarçın

Margarini tavada erittikten sonra 1 su bardağı irmiği ilave edip kavuruyoruz. Diğer yandan ufak bir tencerede şerbeti hazırlıyoruz. Şekerlerin erimesi yeterli kavrulup rengi dönen irmiklerin üzerine yavaşça dökerek karıştırıyoruz. En sona peyniri ekleyip tavanın kapağını kapayıp peynirlerin erimesini bekliyoruz. 2-3 dk sonra kapağı alıp iyice karıştırıyoruz. Üzerine tarçın serpip sıcak servis ediyoruz.