



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİR HELVASI

500 gr İçim Taze Peynir  
2 yumurta sarısı  
80 gr irmik  
50 gr file antepfıstığı  
150 gr toz şeker  
1 paket vanilya

İçim Taze Peyniri bir kaba koyun üzerine sıcak su dökerek 3 dakika bekletin. Sudan alın ve rendeleyin. Bir su bardağı kadar kenara ayırın. Kalan peynirleri tavaya alarak orta ateşte kavurmaya başlayın. Yumurta sarılarını, vanilyayı ekleyip hızlıca karıştırın. İrmigi ilave edin ve karıştırarak kavurmaya devam edin. Kalan peyniri, 30 gr Antep fıstığını ve şekerini ilave edin. Şeker tamamen eriyene kadar karıştırmaya devam edin. Helvayı ocaktan alın. İçim Tereyağı ile yağlanmış fırın kabına yayın. 200 derece önceden ısıtılmış fırında üzeri hafif kızarıncaya kadar pişirin. Üzerini kalan Antep fıstığıyla süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.

