



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ İRMİK HELVASI (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

500 gr irmik
1 kg şeker
500 gr Antep peyniri
250 gr sade yağ
Tarçın (1 yemek kaşığı)
Yeteri kadar su

Sade yağ eritilir. Üzerine irmik dökülerek, irmik tane tane oluncaya kadar yaklaşık 15 dakika kavrulur. İrmiğin pembeleşmemesi sadece sararması gerekir. Başka bir kaptaki şeker eriyinceye kadar suda kaynatılır ve irmiğin üzerine boşaltılır. Kaynamaya başlayınca demlenmeye bırakılır. Suyunu iyice çektikten sonra ocak kapatılır ve üzerine dilimlenmiş peynir konulur. Servis tabağına alındıktan sonra önce kabuğu soyulmuş fıstık daha sonra tarçın serpilerek servis yapılır.

