



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ İRMİK HELVASI

0,75 su bardağı zeytinyağı
1,5 su bardağı selva irmik
1 su bardağı su
1,5 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
500 gr. tuzsuz taze peynir

Zeytinyağında irmik pembeleşene (bulgur bulgur olana) kadar kavrulur. Kaynamış su ile süt karışımında şeker eritilir ve kavrulan irmiğe ilave edilir. İrmik hemen tüm suyu çekecektir ocağın altı kısılır ve ufalanmış peynir ilave edilir. Peynir erimeye başlayınca ocağın altı tamamen kapatılır. Peynirin tamamen erimesi ve irmiğe iyicene karışmasıyla birlikte helva servis tabağına alınır. Üzerine artık ne isterseniz ceviz, fıstık veya tarçın serpilir, tabii sade olarak da yenilebilir.

