



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ İRMİK HELVASI

500 gram irmik  
3 kase şeker  
7 kase su  
200 gram tereyağı  
1 kilogram tuzsuz peynir  
Servis için:  
Antepfıstığı ve tarçın

İrmiği tereyağı ile iyice kavurarak soğumaya bırakın.

Başka bir tencereye su ve şekerini alıp iyice kaynatın.

Kaynayan şekerli suya kavurulmuş irmiği karıştırarak ilave edin.

Suyunu çektikten sonra ocaktan alıp 5 dakika kapağı kapalı şekilde bekleyin.

1 saat önce buzdolabından çıkardığınız ve ince ince dilimlediğiniz tuzsuz peynir ilave ederek bir iki kez karıştırın.

Bu şekilde 2-3 dakika bekleyin.

Servis tabağına aldığınız helvanın üzerine tarçın ve fıstık serpin.

