



## PEYNİRLİ İRMİK HELVASI

1 su bardağı irmik  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay bardağı tozşeker  
Bir buçuk su bardağı soğuk süt  
2 çorba kaşığı toz antepfıstığı  
100 gram tuzsuz dil peyniri

İrmik ve tereyağını tencereye alıp pembeleşene dek kavurun. Toz şeker ve süt ilave edip orta ateşte pişmeye bırakın. Kaynamaya başlayınca altını kısıp, toz antepfıstığı ilave edin. Suyunu çekmeye yakın didiklenmiş dil peyniri ilave edip karıştırın ve suyunu çekene dek pişirin.

