



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ İRMİK HELVASI

150 gram dil peyniri
1,5 su bardağı irmik
200 gram tereyağı
1 yemek kaşığı tozşeker
Şerbeti İçin:
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
Süslemek İçin:
Tarçın
Nane

Öncelikle şerbet için toz şeker, su ve sütü bir tencerede kaynatıp, soğumaya bırakın. Tereyağını bir tencerede eritin ve içine irmiği ilave edip, kısık ateşte irmiğin rengi dönene kadar kavurun. Şerbeti kavurduğunuz irmiğin içine dökerken bir yandan da karıştırmaya devam edin. Şerbeti çekene kadar karıştırın ve istediğiniz kıvama geldiğinde 1 yemek kaşığı toz şekerini ilave edin. Tekrar karıştırdıktan sonra helvanın ortasını açın ve elinizle didiklediğiniz peyniri koyun. Üzerini helvayla örtün ve tencerenin ağzını kapatıp, 10 dakika demlenmeye bırakın. Daha sonra helvayı iyice karıştırın. Dilerseniz ıslatılmış bir kaseye doldurup, servis tabağına ters çevirerek çıkarın. Toz tarçın ve nane yaprağı ile süsleyip, sıcak veya ılık olarak servis yapın.

