



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ İRMİK HELVASI

<https://www.droetker.com.tr>

1 poşet Dr. Oetker İrmik Helvası
2 su bardağı su
100 g yumuşak margarin
150 g tatlı lor peyniri

Suyu ve margarini bir tencereye alın ve kaynatın. Üzerine irmik helvası karışımını ekleyin ve karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve tencerenin kapağını kapatın. Suyunu tamamen çektiğinde ocaktan alın, küp şeklinde ufaladığınız tuzsuz lor peynirini ekleyin. Birkaç kez alt üst karıştırın ve kapağını kapatıp 10-15 dakika dinlendirin. Bir kez daha karıştırıp 10-15 dakika daha bekletin. Sürenin sonunda irmik helvasını küçük kaselere doldurup servis tabağına ters çevirin. Ilık olarak servis yapın.

