



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ İRMİK HELVASI

1 su bardağı irmik
2 su bardağı toz şeker
1 çorba bir kaşığı tereyağı
2 paket dil peyniri
Tarçın

İrmiği tereyağında sararmaya başlayınca dek kavurun. Şeker ve dört su bardağı su ilave edin ve topaklanmamasına özen göstererek karıştırın. İrmik karışımı boza kıvamına gelince ateşten indirin ve birkaç dakika dinlendirin. Daha evvelden lif lif kopartılıp ılık suya koyduğunuz dil peynirini karışıma katın. Peyniri tamamen eriyinceye dek ara vermeden karıştırın. Sakız kıvamına geldiğinde üzerine tarçın serpin, servis yapın.

[ML® Zengin İrmik Helvası \(görsel\)](#)