



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PEYNİRLİ İRMİK HELVASI

2 su bardağı irmik
250 gram tereyağı
3 su bardağı tozşeker
2 su bardağı su
250 gram tuzsuz taze keçi peyniri

İrmik ve tereyağını kısık ateşte, sık sık karıştırarak, rengi dönene kadar kavurun. Tozşekeri suda eritip irmiğin üzerine dökün. Pişmesine yakın parça parça koparılmış peyniri ekleyin. Suyunu çekene kadar 10 dakika dinlendirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Helvalı Börek için tıklayın](#)