



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ İRMİK HELVASI

1 su bardağı irmik
100 gr. yağ
100 gr. tuzsuz dil peyniri
1,5 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su

Orta ateşte, şeker ve suyu karıştırarak şerbet yapın. Çok kızgın olmayan yağda irmiği devamlı karıştırarak çok hafif pembeleştirin. irmiği şerbetin üzerine ekleyip, şerbeti çekinceye kadar karıştırarak pişirin ve ocağın altını iyice kısın. Üzerine rendelenmiş peyniri serpin ve peynirin üstünü helvayla örtüp birkaç dakika sonra ocağın altını kapatın. İlinmasını bekleyin.

[ML® Yumurtalı Helva için tıklayın](#)

