



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ İRMİK HELVASI

2.5 su bardađı irmik
125 gr. margarin
125 gr. tereyađı
2.5 su bardađı toz seker
200 gr. badem
200 gr. tuzsuz, taze kasar peyniri
1 litre süt

Margarin ve tereyağını tencerede eritin. Kabukları ıkarılmıs badem ve irmiği ekleyip hafif ateşte 20 dakika kavurun. Süt, su ve toz sekeri bir tencerede kaynatın. Kavrulana irmigin üzerine döküp karıştırarak tencerenin kapagini kapatın. 10-15 dakika dinlendirin. Peyniri rendeleyin. Helvanın zerine ekleyip karıştırın. Sıcak servis yapın.

[ML® Peynir Helvası için tıcklayın](#)
