



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## PEYNİRLİ İRMİK HELVASI

150 Gr Sana Klasik  
4 Su Bardağı su  
1,5 Su Bardağı şeker  
50 gr çekilmiş antepfıstığı  
100 gr kaşar peyniri  
2 Su Bardağı irmik

tencereye margarini alıp eritem . irmikleri ekleyelim . ağır ateşte ve sürekli karıştırarak irmikler hafifçe esmerleşip meyanesi gelene dek kavurun. ateşi kapatıp kaynar haldeki suyu ekleyelim. tencerenin kapağını kapatıp 10 dk irmiklerin suyu çekmesini sağlayalım. sonra şeker ve kibrit çöpü inceliğinde dilimlenmiş peynirleri ekleyip bir kez karıştırarak 5 dk demlendirin. arzuya göre üzerine Antep fıstığı serpererek servis yapalım

Not : Antep mutfağından olduğu için yörede künefe peyniri kullanılır .