



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ İRMİK HELVASI

1 su bardağı şeker
2 su bardağı irmik
3 su bardağı süt
200 gr. tuzsuz dil peynir
2 yemek kaşığı sana klasik
Üzerine fıstık, ceviziçi

Margarini eritin. İrmiği atın kavurun. Rengi dönsün hafif karamelize bir renk alsın. İçine şekeri de atın karıştırın şekeri de eritin. Karamelize olmayı da hızlandırır. Sütünü de ekleyin. Uzaktan dökün çünkü acayip buhar çıkarır. 1-2 dakika sonra peynirini de didip içine atın. Karıştırın. Süt seviyesi irmikten görünmez hale gelince altını kapatın kendi kendine sütünü çeksın. Üzerine ceviz ve fıstık serperek servis yapın.