



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PEYNİRLİ İRMİK TATLISI

125 Gr Sana Hamurışı  
1,5 Su Bardağı şeker  
2 Su Bardağı irmik  
50 gr arzuya göre çekilmiş antepfıstığı  
100 gr dil peyniri  
4 Su Bardağı su

Tencereye sana yağı alıp eritem. irmikleri ekleyip ağır ateşte ve sürekli karıştırarak irmikleri hafifçe esmerleşip meyanesi gelene dek kavuralım. Ateşi kapatıp kaynar haldeki suyu ekleyelim. Tencerenin kapağını kapatıp 10 dk. İrmiklerin suyu çekmesini sağlayalım. sonra şeker ve kibrit çöpü inceliğinde dilimlenmiş peynirleri ilave edip bir kez karıştırarak 5 dk demlendirin.

---