



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ DİL PEYNİRLİ İRMAK HELVASI

1 su bardağı irmik
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı dolmalık fıstık
1 tatlı kaşığı rendelenmiş dil peyniri
1 çorba kaşığı dondurulmuş vişne

Üzerine:

1 top kaymaklı dondurma

Nane

Şerbeti için:

1 su bardağı su

1 çay bardağı toz şeker

1-2 adet karanfil

1-2 damla limon suyu

Şerbeti hazırlamak için, suyu ve toz şekeri bir tencereye alın. Karanfilleri de ekleyip ocağa oturtun. Kaynayınca limon suyunu ilave edin ve bir taşım kaynatıp ocaktan alın. Sıvı yağı bir tencereye alıp fıstıkları rengi dönene kadar kavurun. Üzerine irmiği ilave edin ve sürekli karıştırarak 15 dakika kavurun. Hazırladığınız şerbet soğuduktan sonra azar azar tencereye ekleyin ve bir yandan da topaklanmaması için sürekli karıştırın. 5 dakika sonra ocaktan alın. Sıcakken dil peynirini ve vişneleri ilave edin. Karıştırıp ılınmaya bırakın. Helvayı servis tabağının ortasına yuvarlak bir kalıp yardımı ile yerleştirin. Dondurmayı üzerine yerleştirin. Nane yaprakları ile süsleyin.

