



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

PEYNİRLİ İRMİK HELVASI



1 orta boy kase irmik
Yarım paket kahvaltılık tereyağı (125 gr)
1 kahve fincanı ayçiçek yağı
250 gr dil peyniri
2 su bardađı toz Őeker
3 su bardađı su
Tarçın

- # Ayçiçek yağı ve tereyağı tencereye konur, ısınınca irmik eklenir.
- # Orta ateŐte karıŐtırarak 20 dakika kavrulur.
- # Sonra dođranmıŐ dil peynirleri atılır ve eriyene kadar piŐirilir.
- # Daha sonra toz Őeker ve su ilave edilir, kaynamaya baŐlayınca, ateŐ kısılır.
- # Suyunu çekene kadar ara sıra karıŐtırarak piŐirilir.
- # Kapakla tencere arasına emici bir kağıt yerleŐtirilir. 15 dakika demlendirilir.
- # Süre sonunda bir kaseye bastırarak yerleŐtirilir. Tatlı tabağına ters çevrilir.
- # Tarçın serpilir, sıcak ya da ılık servis yapılır.

Not: Helvaya su ilave ekledikten sonra kısa süre topaklanabilir. Ancak su kaynadıka peynirler tekrar erir ve pürüzsüz bir kıvam alır.