



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 bardağı toz şeker
3 su bardağı su
Tarçın

- # Ayçiçek yağı ve tereyağı tencereye konur, ısınınca irmik eklenir.
- # Orta ateşte karıştırarak 20 dakika kavrulur.
- # Sonra doğranmış dil peynirleri atılır ve eriyene kadar pişirilir.
- # Daha sonra toz şeker ve su ilave edilir, kaynamaya başlayınca, ateş kısılır.
- # Suyunu çekene kadar ara sıra karıştırarak pişirilir.
- # Kapakla tencere arasına emici bir kağıt yerleştirilir. 15 dakika demlendirilir.
- # Süre sonunda bir kaseye bastırarak yerleştirilir. Tatlı tabağına ters çevrilir.
- # Tarçın serpilir, sıcak ya da ılık servis yapılır.

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