

Irmik Tatlısı

Malzemeler

500 gram irmik

3 kase seker

7 kase su

200 gram tereyagi

1 kg tuzsuz peynir

Servis icin: Antep fistigi ve tarcin

Yapılısı

Irmik tereyagi ile iyice kavrularak sogumaya birakilir.

Baska bir tencereye su ve seker alinip iyice kaynatilir. Kaynayan sekerli suya kavrulmus irmik karistirilarak ilave edilir. Suyunu cektikten sonra ocaktan alinip 5 dakika kapagi kapali sekilde beklenilir. 1 saat once buzdolabından cikarilan ve ince ince dilimlenmis tuzsuz peynir ilave edilerek bir iki kez karistirilir. Bu sekilde 2-3 dakika beklenilir. Servis tabagina alinan helvanin uzerine tarcin ve fistic serpilir.