

Peynirli Irmik Helvasi

Malzemeler

1 su bardagi irmik

1,5 su bardagi seker

2 su bardagi su

200 gr tuzsuz taze peynir

50 gr tereyag

Yapilisi

Teflon tencerede yag eritilip irmik katilir,kisik ateste yavas yavas kavrulur.Bir yandan da seker ve su eritilir,iyice kavrulan irmige serbet konur.Peynir ufak dogranir ve kaynayan helvaya katilir,peynir eriyene kadar devamlı karistirilir.Sicak servis yapilir.