

İrmikli Peynir Helvası

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

5 kişilik

Orta

~288 kcal

Açılış 2/10

Çanakkale irmikli peynir helvası peynir ve irmiği birlikte pişirerek uzayan dokulu, servis edilen özgün bir Marmara tatlısıdır.

Malzemeler

- 200 gr Tuzsuz peynir
- 1 su bardağı irmik
- 0.5 su bardağı şeker
- 30 gr Tereyağı
- 1 su bardağı su

Yapılışı

1. Peyniri küçük parçalara bölüp kolay eriyecek hale getirin.
2. Tereyağı ve irmiği 5 dakika kokusu çıkana kadar kavurun.
3. Peyniri ekleyip eriyene kadar karıştırın. Erilerde topak olmasın.
4. Şekerli sütü ekleyip 6 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Helvayı 5 dakika dinlendirip kaşıkla servis edin.

PÜF NOKTASI

Peyniri orta ateşte eritmek yağın kaymadan tatlıya yayılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, üstüne tarçın serpiyerek tatlı tabağında sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt