

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, sıcak 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. Tereyağı ve irmiği 5 dakika kavurun.
2. Peyniri ekleyip eritin.
3. Şerbetini katlayarak 16 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Peyniri orta ateşte eritmek yağ ayrılmadan tatlıya yayılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, üstüne tarçın serpiyerek tatlı tabağında sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt