Gaziantep peynirli irmik helvası

Tarifin tamamı

Malzemeler

150 g	Antep peyniri
150 g	İrmik 1 su bardağı
30 g	Sadeyağ 2¼ yemek kaşığı
240 g	Şeker 1½ su bardağı
400 g	Su 2 su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Peyniri dilimleyip ayrı bir kapta suda bekletin.
2. İrmiği sadeyağda pembeleşinceye kadar kavurun.
3. Şekeri ve suyu ekleyin. Hafif ateşte, irmik sıvıyı çekene kadar pişirin.
4. Beklettiğiniz peyniri süzüp elinizle iyice sıkın. Pişmiş irmiğe sürekli karıştırarak ekleyin; peynir erip uzamaya başlayana kadar karıştırmaya devam edin.
5. Peynir soğuyup sertleşmeden, sıcak servis yapın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1029 (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/gaziantep-peynirli-irmik-helvasi