



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ UN HELVASI

1 paket margarin
1,5 su bardağı un
1 paket tuzsuz dil peyniri
1 su bardağı toz şeker
1 kahve fincanı su

Margarini tencereye alıp eritin, unu yavaş yavaş ekleyin, un sararınca kadar kavurun. Didiklenmiş dil peynirini una karıştırmaya devam ederek tencereye alın. Peynirler eriyene dek devamlı çevirin. Daha sonra üzerine şekeri dökün. 1 kahve fincanı su ilave edip hepsini karıştırın. Peynir kendi yağını bırakana kadar karıştırmaya devam edin. Servis tabağına alıp, yayın. Üzerine dövülmüş ceviz serperek servis yapın.

[ML® Peynir Helvası için tıklayın](#)