



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİR HELVASI (TEKİRDAĞ)

Tekirdağ Valiliği

Tuzsuz peynir  
4 yumurta  
Yarım margarin  
Un  
İrmik  
Karbonat

Tuzsuz peyniri tencereye koyup eriyinceye kadar kaynatın. Peyniri tencereye koyduktan sonra yarım çay kaşığı karbonat, 1 çorba kaşığı irmik koyup eriyinceye kadar kaynatınız. Eridikten sonra 4 yumurtanın sarısını ve şekeri kapağa koyup karıştırın ve sonra erimiş olan peynire yavaş yavaş karıştırarak dökün. Yumurta ile kaynadıktan sonra içine ununu dökün. Unu dökerken sürekli karıştırın. Koyulaşmaya kadar unu, daha sonra altına sanayağı koyup karıştırmaya başlayın. Piştikten sonra ateşten indirip, sıcak servis yapın.

[ML® Peynir Helvası için tıklayın](#)



Fotoğraf "bıdık bey" tarafından gönderildi. 04.09.2020