



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ HELVA (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

2 su bardağı un
2 su bardağı tozşeker
125 gram tereyağı
2 su bardağı su ve süt
150 gr. tuzsuz dil peyniri
1 su bardağı ceviz ya da fındık

Unu tencereye koyup, çok kısık ateşte yağsız olarak 45 dakika kavurun. Suyu, sütü ve şekeri iyice karıştırarak şekerin erimesini sağlayın. Karışımı kavurduğunuz una soğuk olarak dökün. Tereyağını da ilave edip, kısık ateşte karıştırarak pişirin. Helvanın kapağını kapatıp, 10 dakika dinlendirin. Daha sonra ortasını açıp, dil peynirini koyun ve helvayla peyniri iyice karıştırın. Helvanın sıcaklığıyla peynir eridikten sonra, şekil vererek servis tabaklarına alın ve üzerine ceviz ya da fındık serpererek servis yapın.