



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELEVETİL CİBNÊ (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

2 yemek kaşığı sadeyağ

Yarım fincan sıvı yağ

1.5 kilo taze peynir

6 tepeleme yemek kaşığı un

2 su bardağı toz şeker

Taze peynir suyunu çekmesi için 1-2 saat öncesinden temiz bir bez üzerine alınır.

Sadeyağ ve sıvı yağ unla birlikte tavaya alınıp kavrulur.

Kavrulan unun üzerine taze peynir kesilerek parçalar halinde tavaya eklenir.

Peynir erimeye başlayınca şekeri de ilave edilir ve karıştırma işlemine devam edilir.

Peynir eridikten sonra helva servise hazır hale gelir.

