



HURMA HELVASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg hurma
½ kg tuzsuz Urfa peyniri
½ su bardağı sadeyağ

Hurmaların üzerine sıcak su dökülerek otuz dakika bekletildikten sonra ortadan ikiye bölünerek çekirdekleri çıkarılır. Geniş bir tavaya konulup ısıtılan yağa hurmalar atılarak birkaç kez çevrilir. Üzerine önceden dilimlenmiş ve suyu alınmış peynir döküldükten sonra hurmalarla peynir birbirine karıştırılarak tavanın ağzı kapatılır ve dinlendirildikten sonra sıcak olarak servis yapılır.

