



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY PEYNİR HELVASI

MALZEMELER

250 gr TEREYAĞI

500 gr TUZSUZ DİL PEYNİRİ

400 gr UN

100 gr İRMİK

750 gr TOZ ŞEKER

HAZIRLANIŞI

- Yağın 1/3 ünü tavada eritip, peyniri rendeleyip karıştırınız.
- Sonra irmiği ve unu azar azar ekleyerek en sonra da şekerini koyup pembeleşinceye kadar devamlı karıştırınız.
- Kenarlı bir kabı yağlayıp içine bu karışımı koyunuz ve baktava dilimi kesip 20 dakika kadar fırınlayınız.

[ML® Peynir Helvası için tıklayın](#)